КУЛИНАРНЫЕ СЮЖЕТЫ

ДЕРЕВЕНСКОЙ ЖИЗНИ

рецепты • истории • моменты гастрономического счастья

НАТАЛЬЯ КСЕНЖУК

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Переезд из города в деревню стал для фуд-блогера Натальи Ксенжук источником неисчерпаемого вдохновения, и девушка щедро делится им с читателями своей первой книги. На кухне у Натальи царит ламповый эко-фьюжн, а специалитеты из собственного сада соседствуют с лесными дарами и лучшими фермерскими продуктами из России и Европы. Это очень здоровая еда — большинство рецептов Натальи подходит даже детям. Это очень чувственная еда — автор заботится о сочетании оттенков вкусов, запахов, текстур и даже цветов. Принцип сезонности подбора блюд позволит вам проводить с этой книгой и праздники, и будни, одинаково успешно удивляя близких летней пиццей с лисичками, осенним пряным морковным супом, зимней запеченной форелью с апельсинами или всесезонными булочками с корицей и какао. А непринужденный стиль письма, воспоминания и личные истории молодой семьи доставят немало приятных минут любителям биографической прозы.

- Наталья Ксенжук
  - ○
  - ○ Приветствие
  - ○ Весна/лето
    - ■
    - ■ Салат с клубникой, авокадо и маком
    - ■ Салат с персиком и бураттой
    - ■ Теплый салат с молодым картофелем и слабосоленой семгой
    - ■ Фета, запеченная с оливками и помидорами
    - ■ Брускетты с кремом из рикотты и лисичек
    - ■ Суп со шпинатом и фисташковой гремолатой
    - ■ Суп из запеченной моркови
    - ■ Гаспачо с персиком
    - ■ Паста с соусом арабьята, рикоттой и лимонной цедрой
    - ■ Ризотто с молодым горошком и творожным сыром
    - ■ Лосось с карпаччо из клубники
    - ■ Пирог с кейлом и камамбером
    - ■ Хлебные палочки с маком и кунжутом
    - ■ Летняя пицца с лисичками
    - ■ Сырное печенье с шалфеем
    - ■ Чиа-пудинг с измельченной гранолой и ягодами

- Запеченные абрикосы с кокосовым йогуртом и фисташками
- Тарталетки с ягодами
- Пирог с красной смородиной и меренгой
- Рулет с черной смородиной и сливками
- Торт с ягодами
- Черничный крамбл
- Веганский карамельный брауни
- Меренговый рулет с малиной и фисташками
- Сэндвичи с печеньем и маковым мороженым
- Волшебный шоколадный пирог-пудинг
- Вишневый крюшон
- «Маргарита» с красным апельсином и клубникой
- Малиновый кордиал

○ Осень/зима

-
- Салат с гранатом, хурмой и бурратой
- Теплый салат с авокадо и киноа
- Песто из вяленых помидоров
- Запеченный сыр бри с виноградом, медом и орехами
- Суп с картофелем, сельдереем и лисичками
- Рыбный суп
- Суп из запеченных помидоров
- Форель, запеченная с красным апельсином
- Гратен с лесными грибами
- Лазанья с рикоттой, шпинатом и артишоками
- Булгур с креветками
- Картофельные ньокки с опятами и сметаной
- Луковые пироги с грибами
- Закрытый пирог с красной рыбой и картофелем
- Хлеб на палочках (campfire bread)
- Грушевый тарт татен
- Яблочный пирог с чеддером
- Пироги с пеканом
- Банановый пирог-перевертыш
- Звездный ягодный пирог
- Лимонное печенье с маком
- Шоколадное печенье с карамелью и пеканом
- Творожные рогалики
- Мамин медовик
- Клюква в апельсиновом сахаре
- Лимонно-маковый кекс от йотама и иры
- Лимонный курд

        - Цитрусовый тирамису
        - Шведские булочки с шафраном
        - Булочки с корицей и какао
        - Веганское какао
    - ~ ~ ~
- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4

Наталья Ксенжук
Кулинарные сюжеты деревенской жизни

Моим любимым людям.

© ООО «Издательство „Эксмо“», 2020

Приветствие

Чуть больше года назад мы переехали из столицы в свой дом в деревне. Сейчас это кажется самым правильным решением за всю нашу жизнь. Мы пока только учимся тонкому искусству не торопить ни один день ни одного сезона, и здесь это лучше получается — жить, никуда не спеша. За городом это кажется проще: знай себе пей какао, смотри туманы или снегопады, ешь мандарины и хурму, не подгоняй малину, подсолнухи или майские грозы.

Наш дом — мое любимое место на земле. А самое счастливое место в доме — кухня. Так получилось, что именно здесь, на нашей первой собственной, а не арендованной кухне, мне захотелось вернуть к жизни увлечение едой и фотографией. Здесь мне кажется, что я смогу все, что захочу. Нашему дому идет приглушенный свет, пасмурная погода. Тогда зеленые стены кажутся насыщеннее, атмосфера становится спокойной и расслабленной, а минуты — будто тягучими. В такие дни я ощущаю огромный прилив энергии и вместе с этим — глубокое умиротворение и покой.

Я люблю просыпаться раньше всех, это получается не всегда, но, когда выходит именно так, с первых минут дня чувствую, что он станет удачным. Это только мое время, мое священное одиночество. Ставлю варить кашу, иду к окнам в гостиной и смотрю на поле. Когда-то я услышала, что уровень стресса становится меньше, если хотя бы раз в день видеть линию горизонта. Чувствую, что это правда, наблюдаю, как начинается утро, и загадываю новый день.

Мне нравится простая еда. Но простая не значит скучная. Такие блюда получается готовить по наитию, понимая важность каждой детали. Даже когда твой холодильник почти пуст или, если быть оптимистом, немного полон, можно сочинить вкуснейший обед. Еда объединяет и сближает. Тот, кому нравится моя еда, уже чем-то мне близок. Это работает и в обратную сторону. Для того чтобы чувствовать, что жизнь стоит того, чтобы ее жить, нужно не так уж много…

Я люблю готовить из сезонных продуктов, предпочитаю то, что мы вырастили сами или купили у проверенного фермера на рынке. Каждое воскресенье мы едем в город и возвращаемся с лучшими продуктами. Я верю, что результат зависит не столько от мастерства, сколько от выбора ингредиентов. Даже самое простое блюдо будет достойно королевской семьи, если подойти к выбору ответственно. Мы живем рядом с лесом, любим

прогуляться туда на велосипеде или пешком, и иногда нам везет вернуться с грибами. Вечером мысленно перебираю в уме, что хотелось бы приготовить в ближайшие пару дней. Какие-то блюда, вроде морковного супа, я готовлю каждую неделю, а о чем-то забываю и потом радуюсь, что вовремя вспомнила. Для того чтобы приготовить что-то новое, мне не нужно особенного повода. Достаточно заметить соблазнительную картинку, прочитать описание в книге или увидеть, как герои красивого фильма что-то готовят или просто пробуют. Я прихожу в восторг от мысли, что многое мне предстоит готовить первый раз.

Для меня счастье жить в широте с четырьмя сезонами. Они сменяют друг друга очень вовремя, каждый раз удивляюсь этой природной мудрости. Прекрасно, что есть время, чтобы наслаждаться помидорами из теплицы, потом ломать голову, с кем поделиться урожаем, принимать решение в следующем году точно посадить хотя бы в два раза меньше, а в феврале соскучиться по всему этому до одури и в итоге попробовать вырастить еще три новых сорта. Это одно из обещаний самой себе, которое очень приятно нарушать.

Весной и летом самое большое счастье — еда на улице. Пока что я только мечтаю о времени, когда наши деревья вырастут такими, чтобы под ними можно было поставить стол со стульями, а на ветки повесить лампочки и банки со свечами. Чтобы каждый ужин превращать в действо, небольшое гастрономическое представление для нас троих и иногда для гостей.

Обожаю время, когда начинают распускаться мои цветы. Это значит, что на кухонном столе обязательно будет букет, ваза не останется пустой ни дня. Достану любимую винтажную посуду, разномастную, но мне так даже больше нравится. Это все вместе для меня — шик, роскошь, пусть другие люди и вкладывают в эти слова совсем другой смысл.

Осенью и зимой в нашу повседневную жизнь добавляется прекрасный ритуал. Я варю что-то согревающее, чаще всего густой суп и горчичные гренки к нему, и мы, так и не попробовав ни ложки, уходим нагуливать аппетит. В лес или в поле за домом. Наверное, и говорить не стоит, насколько вкуснее все становится по возвращении. Иногда я оставляю включенным джаз, и, когда мы открываем входную дверь, нас встречают не только любимые запахи, но и звуки. Тогда еще сильнее чувствуется, что наш дом — не просто точка на карте, а что-то особенное, пусть только для нас.

Каждый рецепт из этой книги — отражение нашей деревенской жизни. За каждым из них есть своя история, некоторые я с радостью расскажу, а какие-то предложу додумать самим. В моей книге нет и не может быть нравоучений и сложностей, вы — у меня в гостях, мы сидим за круглым столом, разговариваем обо всем за чаем или вином, и вы сами выбираете, чем сегодня вас угостят. С каждой страницы обнимаю вас и с нетерпением жду, что вы будете готовить вместе со мной для себя и своих любимых, одни или в компании, по любому поводу, будничному и праздничному.

Весна/лето

— Мам, а ты не боишься, что звезды упадут в нашу малину?

Каждая зима к своему концу кажется самой длинной за всю историю, и март — самый сложный месяц для меня. Настоящее тепло, прогулки без длительных сборов, медитативная работа в саду — это все было будто бы в прошлой жизни. Начинаю поторапливать время. Одергиваю себя. Но однажды утром открою окно, чтобы впустить в натопленный дом свежего воздуха, и не поверю своим ощущениям. Весна уже здесь! Этот запах, его еще вчера не было… Она пока сама на себя не похожа, но это точно весна! Как тут отойдешь от открытой форточки? Свой утренний чай захочется выпить, прижавшись к стеклу.

А потом все закрутится: весна ласково разбудит спящие деревья, позовет птиц домой, с каждым днем зеленого цвета будет все больше. Только успевай замечать эти тонкие перемены. Все, что есть в этом мире, покажется таким простым и возможным…

Май пообещает самое прекрасное лето. И мы поверим этим обещаниям и попросим никуда не торопиться, замедлиться, стать плавным, блаженным.

Лето будет цветочным, черничным и малиновым, звездным, велосипедным, речным, грибным, арбузным, обжигающим плечи и льющим дожди крупными каплями на макушки.

Дом затеряется в зелени, подстроится под один из любимых

насыщенных оттенков. На нашей кухне случатся пироги с ягодами из нашего сада, хрустящие салаты, ледяные коктейли и лимонады. На подоконниках будут лежать помидоры всех расцветок и форм, греть свои бока на солнце, потому что из теплых все получается вкуснее. В вазе на обеденном столе будут букеты из подсолнухов или космея с душистым горошком.

В какие-то из дней захочется не отходить от плиты, варить супы, готовить соус для предстоящей пасты или пиццы, вялить помидоры, а в другие — заходить только на пять минут, чтобы схватить персик и уйти на грядки или загорать с книгой.

Легкость летнего бытия.

Салат с клубникой, авокадо и маком

Салат с клубникой… готовлю, кажется, уже миллион лет подряд, и никогда не надоедает. С апреля начинаю ждать ароматную июньскую ягоду, и тогда… По настроению добавляю больше ягод или авокадо, меняю шпинат на рукколу или корн. Или смешиваю все виды зелени. Главное, что всегда получается прекрасно. Тарелку — на коленки, и приятного аппетита!

на 1 порцию

ДЛЯ СОУСА:

1 ст. л. сахара

1/2 ч. л. соли

1 ст. л. рисового или белого винного уксуса

1 ст. л. растительного масла

сок 1/4 лимона

1 ст. л. мака

30-40 г свежего молодого шпината или рукколы, промыть и просушить

5 (или больше) ягод клубники, разрезать пополам

1/2 авокадо, очистить, порезать на кусочки

1 ст. л. бальзамического соуса, по желанию (мне больше нравится без него)

В блендере взбить сахар, соль, уксус, растительное масло, сок лимона до однородности. Добавить мак, размешать.

На блюдо выложить шпинат, клубнику и авокадо.

Заправить соусом. По желанию добавить бальзамический соус.

Салат с персиком и бураттой

Не салат, а сказка. Летняя. Та, по которой буду скучать зимой. Этот салат пахнет теплом, солнцем, счастьем и сбывшейся мечтой о своем саде и огороде.

на 1–2 порции
3-4 листа кейла, очистить от стеблей
1 ст. л. оливкового масла (1)
щепотка соли

2 персика, нарезать крупно
1 крупный помидор
100 г помидоров черри
120 г буратты, разорвать на небольшие куски
свежий базилик, по вкусу
оливковое масло, по вкусу (2)
соль, свежемолотый перец, по вкусу

Кейл нарвать на небольшие куски, растереть руками с небольшим количеством оливкового масла (1) и соли около 5 минут или до исчезновения горечи.

Выложить кейл на блюдо для подачи. Добавить персики, помидоры, буратту, базилик.

Заправить салат оливковым маслом, добавить соль и перец.

Теплый салат с молодым картофелем и слабосоленой семгой

Такой салат может стать полноценным обедом или ужином. Давно попробовала похожий в любимом ресторане, и за то время, пока готовлю его дома, он претерпел множество изменений — новую заправку и дополнительные ингредиенты. В качестве комплимента к этому салату всегда подавали подсушенный хлеб с ароматным сливочным маслом. Мы удивлялись такой подаче, потому что салат вполне самодостаточный. А им, наверное,

казалось: «Ну раз уж такое дело, почему бы не добавить и хлеба с маслом?» И если чувствуете, что салата будет недостаточно, поступайте так же.

на 2 порции

10 шт. среднего картофеля, отварить в кожуре в подсоленной воде

5 листьев кейла, промыть, очистить от стеблей

1 ст. л. оливкового масла

щепотка соли, перца

100 г семги, нарезать небольшими ломтиками

2 огурца, нарезать кубиками

10 томатов черри, пополам

8-10 стручков молодого горошка, очистить, слегка бланшировать, остудить

3-4 шт. редиса

свежий укроп, мелко нарезать

ДЛЯ ЗАПРАВКИ:

1 ст. л. дижонской горчицы

1 ст. л. свежего укропа, мелко нарезать

1 ст. л. свежевыжатого лимонного сока

соль, свежемолотый перец

3 ст. л. оливкового масла

Картофель нарезать на четвертинки, поджарить до золотистой корочки.

Кейл размять с оливковым маслом, солью и перцем в течение пары минут, пока не исчезнет горечь. Выложить на блюдо для подачи. Добавить семгу, овощи и зелень.

Для заправки в глубокой чаше смешать горчицу с укропом, лимонным соком, солью и перцем до однородности. Влить масло тонкой струйкой, одновременно взбивая венчиком. Должна получиться консистенция густой эмульсии.

Заправить салат, украсить веточками молодого укропа.

Фета, запеченная с оливками и помидорами

Идею этого блюда я увидела у своего любимого шведского блогера Софии Вуд, и я всегда готовлю то, на чем особенно горячо настаивает София. Теперь моя очередь убеждать, что это то, что важно попробовать хотя бы раз. А дальше… Одним разом это точно не закончится. Запеченную фету можно намазывать на багет и сверху выкладывать все, что было в духовке вместе с ней. А можно просто макать хлеб, и так получается еще вкуснее.

на 3–4 порции
400 г сыра фета
2 крупных помидора, порезать на четверти
200 г помидоров черри
200 г оливок без косточек, разрезать пополам
50 мл оливкового масла
щедрый пучок петрушки, мелко нарубить
соль, свежемолотый перец, по вкусу
шнитт-лук и базилик, мелко нарезать, для подачи

Разогреть духовку до 180 °C.

В форму для запекания выложить сыр фета одним куском. Рядом положить помидоры и оливки, сбрызнуть оливковым маслом, посыпать рубленой петрушкой, добавить соль и перец.

Запекать 35–40 минут.

Подавать на подсушенном багете или ржаном хлебе, щедро посыпав шнитт-луком и базиликом.

Брускетты с кремом из рикотты и лисичек

Первые лисички я люблю обжарить и подавать с молодым картофелем. И только потом начинаются эксперименты с этими грибами. Эти брускетты — удачный результат одного из них. Хрустящий хлеб с нежным грибным кремом. Плюс капля трюфельного масла для аромата.

на 4 порции
4 куска ржаного хлеба или чиабатты
400 г лисичек, очистить от мусора

растительное масло, для жарки
1 лук-шалот, мелко нарезать
соль, по вкусу
250 г рикотты
небольшой пучок шнитт-лука, мелко нарезать
трюфельное масло, по вкусу

Хлеб подсушить на сухой сковороде.

Лисички мелко нарезать, часть оставить целыми, для подачи.

На сковороде разогреть масло, добавить лисички, нарезанные и целые, и лук, посолить. Обжаривать на большом огне в течение 3–4 минут.

Целые лисички отложить в сторону.

В отдельную емкость выложить рикотту, обжаренные лисички с луком, шнитт-лук. При необходимости добавить соль.

На блюдо для подачи выложить хлеб, смазать его получившимся кремом из рикотты и лисичек, украсить целыми лисичками, сбрызнуть трюфельным маслом. Подавать сразу же.

Суп со шпинатом и фисташковой гремолатой

Лук-порей, шпинат и фисташки, оказывается, могут стать одним прекрасным супом. Как-то особенно приятно, что почти все ингредиенты можно собрать со своих грядок и приготовить обед, достойный приема важных гостей.

на 4 порции
2 ст. л. оливкового масла

1 лук-порей, только светлая часть, нарезать тонко
2 зубчика чеснока
соль, перец, по вкусу
1 1/2 л овощного бульона
4-5 шт. среднего картофеля, очистить, нарезать кубиками
200 г шпината, промыть, мелко нарезать
2 ст. л. свежей петрушки, мелко нарезать
1 ст. л. зеленого лука, мелко нарезать
1 ст. л. лимонного сока

ДЛЯ ГРЕМОЛАТЫ:

50 г очищенных фисташек, мелко нарубить
2 ст. л. свежей петрушки, мелко нарезать
1 ст. л. зеленого лука, мелко нарезать
1 ст. л. лимонной цедры
1 зубчик чеснока
1 ч. л. лимонного сока
соль, по вкусу
оливковое масло, для подачи

На сковороде на среднем огне разогреть масло. Добавить лук-порей, обжаривать 5–7 минут до легкого зарумянивания. Добавить чеснок, посолить, обжаривать в течение 1 минуты.

В кастрюлю налить бульон, разогреть. Добавить картофель, лук и чеснок, варить 20 минут до полной готовности картофеля.

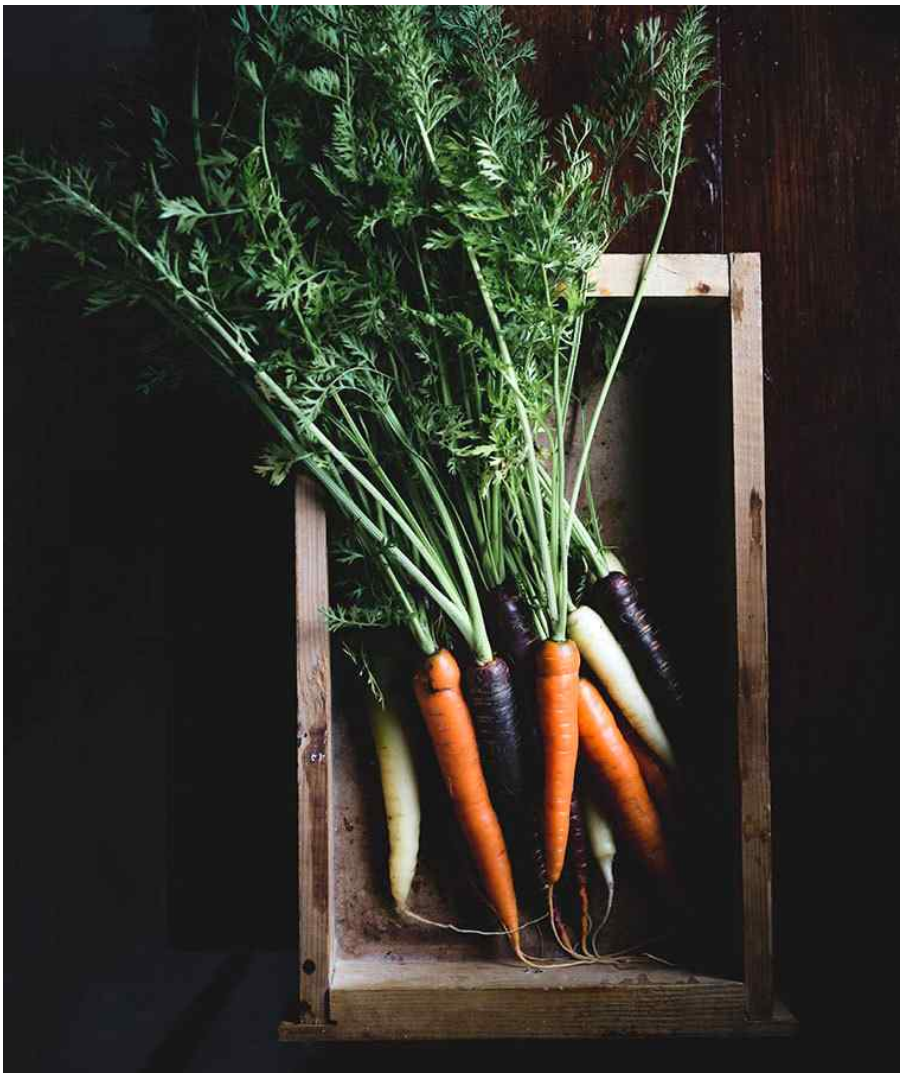
Когда картофель будет готов, добавить шпинат, петрушку и зеленый лук, варить 2–3 минуты. Снять суп с огня, влить лимонный сок.

Для гремолаты в ступку или кухонный измельчитель всыпать все ингредиенты и смешать до объединения.

При помощи блендера измельчить суп до однородности. При необходимости добавить бульон или воду.

Подавать суп горячим, добавив по 1 ст. л. оливкового масла на порцию и посыпав фисташковой гремолатой.

Суп из запеченной моркови



В какой-то из особенно ветреных ноябрьских дней мы с Сашей оказались в городе по делам, забежали согреться и попали на самый вкусный морковный суп. Не успев доесть первую порцию, решили взять еще по одной. Мне захотелось, чтобы в нашем домашнем меню обязательно был такой же. Я перепробовала разные пропорции, но эти кажутся идеальными и максимально похожими на тот самый суп.

Вкуснее всего подавать его сразу, горячим, с горчичными гренками или с подсушенным багетом, семечками, любимой

зеленью и копченой паприкой, можно добавить немного ароматного растительного масла, например тыквенного. У нас оставалась сваренная крупа киноа, и я попробовала подать суп с ней и кедровыми орешками. Получилось фантастически!

на 5–6 порций
7-8 шт. моркови, очистить, нарезать на кружки толщиной 1 см
2 крупных помидора, нарезать на четыре части
4 зубчика чеснока в шелухе
1 луковица, очистить, нарезать крупно
соль, перец по вкусу (1)
растительное масло, по вкусу
сушеный базилик, по желанию
500 мл овощного бульона
соль, перец по вкусу (2)
200 мл овсяного молока

Морковь, помидоры, чеснок и лук выложить на смазанный маслом противень. Добавить соль, перец (1) и сушеный базилик (если добавляете). Сбрызнуть растительным маслом. Запекать при температуре 200 °C 20–25 минут, периодически проверяя и переворачивая овощи.

В кастрюлю влить бульон, разогреть на среднем огне.

Очистить запеченный чеснок от шелухи, добавить в бульон. Убавить огонь и добавить остальные запеченные овощи.

Томить на медленном огне 10 минут, при необходимости добавить соль и перец (2).

Пюрировать суп при помощи погружного или стационарного блендера. Добавить овсяное молоко, размешать до однородности, при желании подогреть суп повторно.

Гаспачо с персиком

К гаспачо у меня особенное отношение, большие чувства. В университете мы с подругой Надей ходили на курсы испанского, и, чтобы учить язык было интереснее, нам давали под запись пару рецептов. Гаспачо и паэлья были одними из них. И, кстати, паэлья была первым блюдом, которое я приготовила для своего тогда еще будущего мужа. А гаспачо — для папы, на летних каникулах, из помидоров из бабушкиной теплицы. Сейчас же ни один из сумасшедших жарких дней не обходится без такого холодного супа. От знаний испанского языка остались пара смешных слов и

фраз и эти блюда.

Для подачи можно приготовить чесночный соус от Мими Ториссон. Для этого нужно пропустить один зубчик чеснока через пресс, смешать со ста миллилитрами сливок, оставить на десять минут. Еще раз хорошо смешать, протереть соус через сито и подавать с супом.

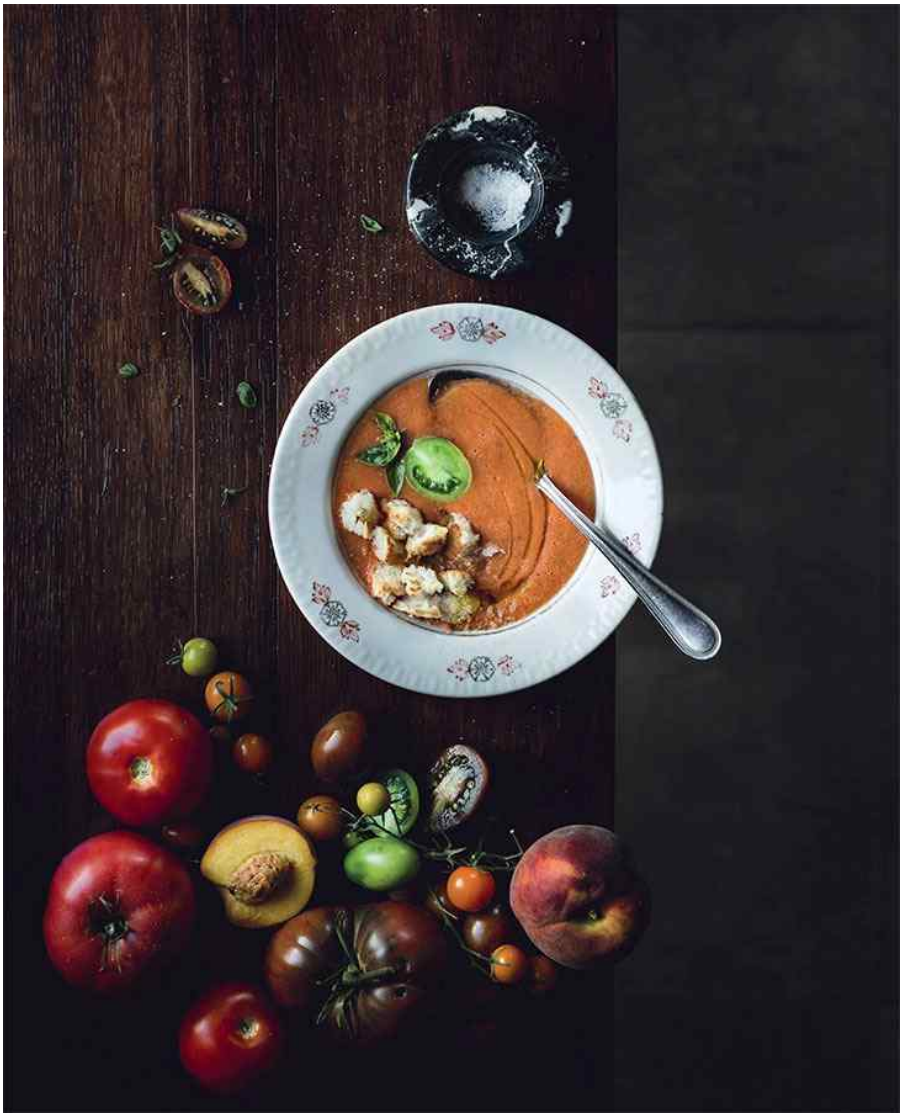
на 4–6 порций
1 кг спелых помидоров
2 огурца, очистить, порезать на небольшие куски
2 крупных спелых персика, очистить от косточек
1 оранжевый перец
2 зубчика чеснока, очистить
сок 1/2 лимона
1 ст. л. красного винного уксуса
60 мл оливкового масла
соль, перец, по вкусу
соус табаско, по вкусу
ДЛЯ ПОДАЧИ:
свежий базилик
гренки

Сделать крестообразный надрез у основания каждого помидора, сложить в глубокую чашу и залить кипятком на 5 минут. Слить воду, очистить помидоры от кожицы.

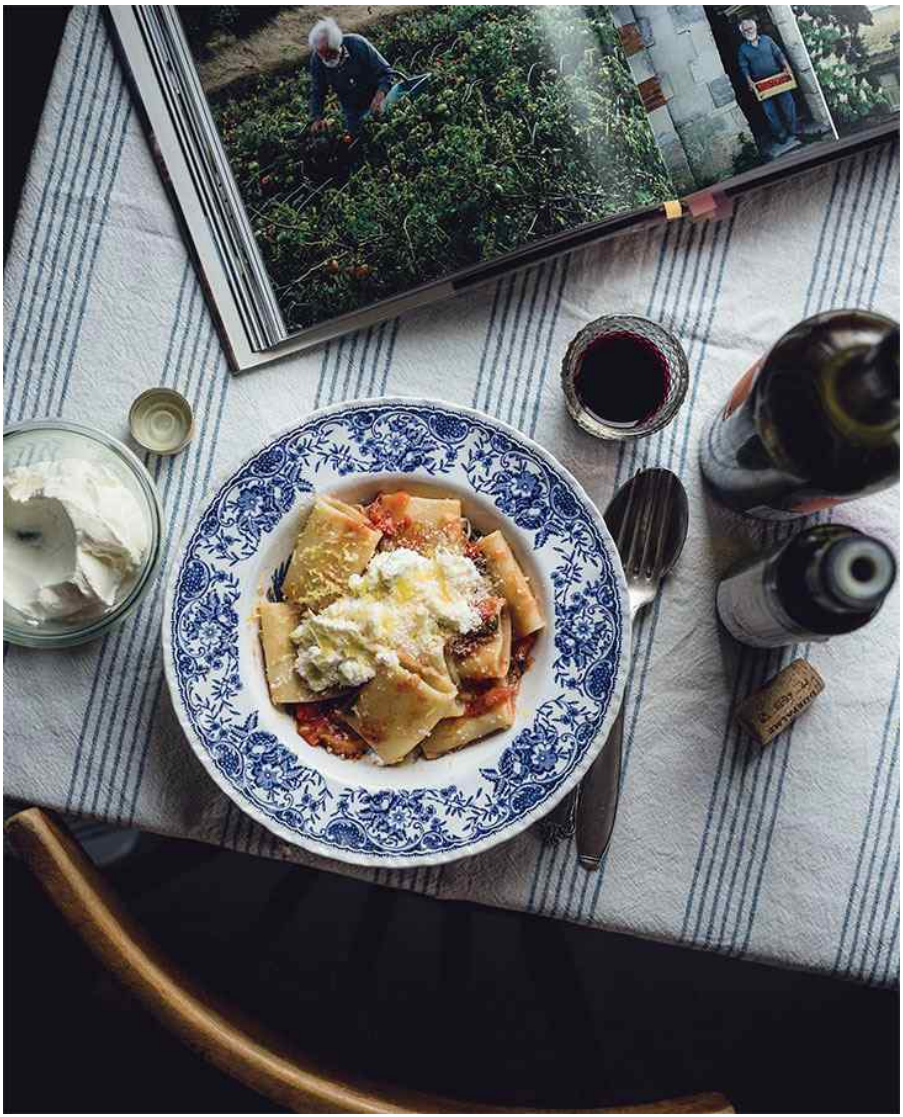
В чашу блендера сложить помидоры, огурцы, персики, перец, измельчить до однородности и гладкости. Добавить чеснок, лимонный сок, винный уксус, оливковое масло, соль, перец и соус табаско, еще раз взбить.

Подавать гаспачо хорошо охлажденным, со свежими овощами и ломтиками багета.

Для более густой консистенции можно добавить к основной массе небольшой подсушенный кусочек багета, дать немного постоять и затем снова взбить блендером.



Паста с соусом арабьята, рикоттой и лимонной цедрой



При всем желании не смогу сказать, сколько раз за прошлое лето я приготовила эту пасту. Потому что это вкусно, а приготовить такой обед совсем легко. Сочетание слегка острого томатного соуса со смягчающей его остроту рикоттой — мое любимое.

на 4 порции

ДЛЯ СОУСА:
3 помидора
1 ст. л. оливкового масла
2 зубчика чеснока, мелко нарезать
1 луковица, мелко нарезать
1/2 острого перца чили, мелко нарезать
150 г протертых помидоров
10 оливок без косточек, мелко нарезать
1 ч. л. сухих прованских трав
соль, перец, по вкусу
1 ч. л. измельченных листьев свежего базилика
400 г пасты
ДЛЯ ПОДАЧИ:
200 г рикотты
цедра 1 лимона
ароматное масло

Для соуса очистить помидоры от кожицы: сделать крестообразный надрез у основания каждого плода, сложить в глубокую чашу и залить кипятком на 5 минут. Слить воду, очистить помидоры от кожицы. Помидоры нарезать небольшими кубиками.

На сковороде разогреть масло, на умеренном огне обжарить чеснок в течение 1 минуты. Удалить чеснок со сковороды. Добавить лук и перец чили, обжаривать около 2–3 минут до прозрачности лука.

Добавить нарезанные и протертые помидоры, готовить 5 минут. Добавить оливки, готовить соус еще 5 минут.

Добавить приправу, соль и перец по вкусу. Снять соус с огня, добавить свежий базилик.

Пасту отварить согласно инструкции на упаковке.

Подавать пасту с соусом арабьята, сверху добавить рикотту, посыпать лимонной цедрой и полить ароматным маслом по вкусу.

Ризотто с молодым горошком и творожным сыром

Любите ли вы горошек так, как люблю его я? Надеюсь. А ризотто? Кремовое, влажное, со сливочным маслом и пармезаном. Главное, что нужно помнить: готовя ризотто, нельзя отлучаться ни на минуту, лучше не смотреть ничего увлекательного, не отвлекаться на разговоры, а полностью погрузиться в процесс, подливая жидкость понемногу и не позволяя рису высохнуть ни на мгновение.

на 2–3 порции
1 ст. л. оливкового масла
1 лук-шалот, мелко нарезать
2 зубчика чеснока, пропустить через пресс

цедра 1/2 лимона
150 г риса арборио
100 мл белого сухого вина
800 мл овощного бульона
100 г пармезана, натереть на терке + для подачи
1 ст. л. сливочного масла
8-10 стручков молодого горошка, очистить, обдать кипятком, пару стручков оставить для украшения
творожный сыр, для подачи

В сковороде разогреть оливковое масло, добавить лук-шалотт, обжаривать до мягкости и прозрачности. Добавить чеснок и цедру, обжаривать в течение 1 минуты.

Всыпать рис и пассеровать в течение 2–3 минут на среднем огне. Добавить вино, дать ему выпариться на средне-слабом огне.

Постепенно подливать бульон (по 3/4-1 половнику), каждый раз давая жидкости практически полностью впитаться и не давая рису высыхать. Готовить приблизительно 15 минут, до состояния зерен аль денте.

Снять с огня, добавить пармезан и сливочное масло, накрыть крышкой и дать ризотто постоять несколько минут, затем добавить горошек, тщательно размешать.

Подавать горячим, украсив стручками горошка и посыпав небольшим количеством пармезана. При подаче в каждую порцию добавить по 1 ст. л. творожного сыра.

Лосось с карпаччо из клубники

Еще с детства я любила сочетать, казалось бы, несочетаемое, придумывала свои блюда. Папа всегда умилялся этому моему увлечению. Например, бутерброды со шпротами и киви были нашими любимыми, ни один праздничный стол не обходился без них. Красная рыба и клубника только кажутся несовместимыми, на деле это фантастически вкусно.

на 2 порции

400 г лосося
соль (1), по вкусу
оливковое масло, для жарки
200 г клубники, мелко нарезать
6 листьев базилика, или по вкусу, нарезать полосками
1 ст. л. красного винного уксуса
1 ст. л. свежевыжатого лимонного сока
соль (2), по вкусу

Рыбу вымыть, просушить бумажным полотенцем, разрезать на порционные куски, посолить (1) со всех сторон.

Разогреть сковороду с толстым дном, смазать маслом. Выложить лосось кожей вниз. Жарить 4–5 минут на среднем огне, перевернуть и жарить еще 2 минуты до образования золотистой корочки.

В глубокую чашу сложить клубнику, базилик. Заправить винным уксусом и лимонным соком, посолить (2).

На блюдо для подачи выложить клубнику с базиликом, сверху — рыбу.

Подавать сразу же.

Пирог с кейлом и камамбером

Бывает, что не очень красивое на вид блюдо оказывается безумно вкусным. Этот пирог — именно такой случай. К нему хорошо приготовить какой-нибудь хрустящий салат, даже обычный огуречный прекрасно подойдет. И открыть бутылку холодного белого полусухого вина. Прекрасный летний ужин готов!

на 6 порций

500 г готового слоеного бездрожжевого теста

1 ст. л. оливкового масла

растительное масло, для жарки

1 стебель лука-порея, только светлая часть, мелко нарезать

200 г кейла, промыть, очистить от стеблей

300 г сыра камамбер, нарезать произвольными ломтиками

Разогреть духовку до 200 °C.

На слегка припыленной мукой рабочей поверхности раскатать тесто, выложить на противень, наколоть вилкой и смазать оливковым маслом. Выпекать основу для пирога 8-10 минут.

На сковороде разогреть масло для жарки. Добавить лук-порей, обжарить до мягкости. Добавить кейл и тушить на медленном огне около 5 минут.

На основу выложить лук и кейл, сверху — камамбер.

Запекать в течение 10 минут, или до легкой золотистой корочки.

Хлебные палочки с маком и кунжутом

Иногда мне кажется, что я люблю это все больше, чем следовало бы. И, наверное, даже хорошо, что из всех видов хлеба мне пока покорился только такой. Эти палочки исчезают моментально, не успевая остыть. Люблю их подавать к супу, главное, супом озадачиться, пока подходит тесто.

на 15 штук
75 мл теплой воды
1/2 ч. л. сухих дрожжей
1/2 ч. л. меда
130 г муки, просеять
1/2 ч. л. соли
1 ч. л. оливкового масла

оливковое масло, для смазывания рук
1 ст. л. мака
1 ст. л. кунжута

В чашу стационарного блендера влить воду, добавить дрожжи и мед, размешать. Оставить на 8-10 минут до появления на поверхности пенки.

Добавить муку, соль и оливковое масло, вымешивать тесто 5–6 минут до состояния гладкого мягкого теста.

Выложить тесто в емкость, слегка смазанную оливковым маслом. Оставить подходить в теплом месте на 30–40 минут, тесто должно слегка увеличиться в объеме.

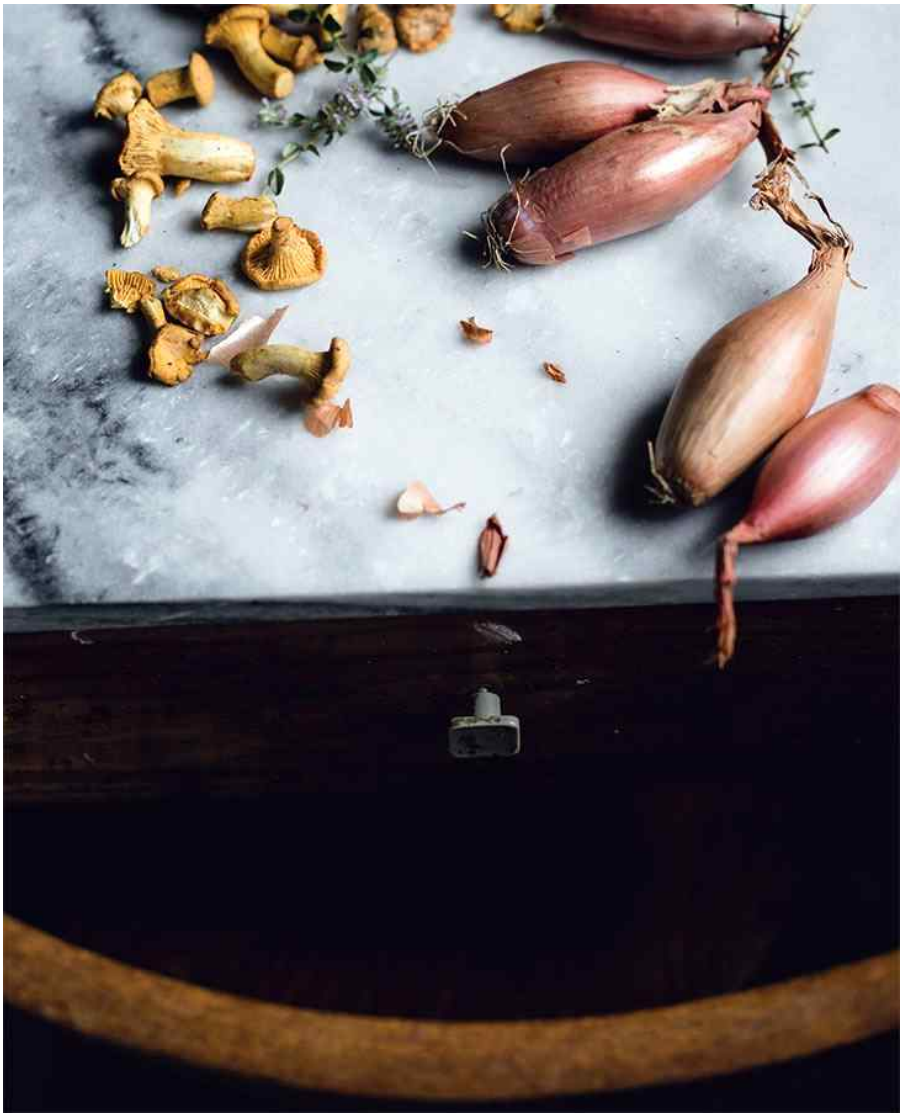
Разогреть духовку до 180 °C. Выстелить противень пергаментом.

Мак и кунжут высыпать в тарелку.

Отделить от теста небольшую порцию, около 10 г. Смазать руки оливковым маслом, раскатать каждую порцию теста в тонкую колбаску длиной около 30 см, обвалять каждую заготовку в смеси мака и кунжута. Выложить на противень, оставляя расстояние между хлебными палочками около 1 см.

Выпекать 20 минут до золотистого цвета. Остудить перед подачей. Хранить в плотно закрывающемся контейнере в течение 5 дней.

Летняя пицца с лисичками



Мы пришли к выводу, что самая вкусная пицца в радиусе двухсот километров — у нас дома. Я мечтаю, что когда-то на нашем участке мы построим уличную печь и будем готовить пиццу в ней, удивлять своих гостей, угощать соседей. А может, когда-то это перерастет во что-то большее… И это будет не только пицца, а еще салаты из того, что выросло на наших грядках, и гости, которые бронируют себе место за нашим большим столом на улице заранее и приезжают за город специально ради нас.

Оригинальный рецепт этого теста мне достался от Инны, я долго экспериментировала со временем замеса теста и его расстойки, и сейчас поиски лучшего рецепта пиццы перестали

иметь всяческий смысл. Качество муки здесь крайне важно, в нашем доме всегда должна быть в наличии сильная мука и семолина. Иначе ничего не получится, точнее, получится не то. Замес этого теста — про смирение и медитацию: сначала тесто липкое, с ним трудно работать, но главное, не останавливаться, просто довериться процессу и мудрости тех, кто уже миллион раз замешивал тесто на хлеб. Этот труд стоит результата.

В сезон лисичек я не могу упустить возможности приготовить самую вкусную грибную пиццу. Для меня это сродни преступной халатности! Мне нравится сочетание лисичек с творожным сыром и шалотом. Иногда я посыпаю ее лесным чабрецом, но его любят и понимают не все.

на 2 пиццы диаметром 20 см

ДЛЯ ОСНОВЫ:

170 мл теплой воды

1 ч. л. сухих быстродействующих дрожжей

1 ч. л. сахара

200 г хлебопекарной муки с содержанием белка не менее 12%

50 г семолины

1/2 ч. л. мелкой соли

1 ст. л. оливкового масла

В воде растворить дрожжи и сахар, оставить на 10 минут, до появления на поверхности обильной пористой пенки.

В большую глубокую емкость просеять муку и семолину с солью, сделать в центре углубление, добавить воду с дрожжами и масло. Замесить тесто сначала вилкой, затем руками. Активно месить в течение 20 минут.

Из теста сформировать шар, положить в чистую емкость, смазанную растительным маслом, накрыть пищевой пленкой, оставить при комнатной температуре на 2 часа.

ДЛЯ ТОПИНГА:
растительное масло, для жарки
300 г лисичек, очистить от мусора
2 шт. лука-шалота, нарезать тонкими кольцами
100 г творожного сыра
50 г пармезана, мелко натереть

На сковороде разогреть небольшое количество масла и на среднем огне обжарить лисички и лук в течение 5 минут.

Разогреть духовку до максимума с противнем или пекарским камнем, установленным в центре духовки.

Тесто разделить на 2 равные части. На пергаменте для

выпеки, смазанном растительным маслом, поочередно каждую часть растянуть вручную в лепешку диаметром 20–25 см. Края сделать потолще, а середину тоньше. Смазать основу творожным сыром, посыпать пармезаном, выложить лисички и лук.

Аккуратно переложить первую пиццу на горячий противень или пекарский камень. Выпекать в разогретой духовке до зарумянивания и готовности, 7–8 минут.

Таким же способом испечь вторую пиццу. Подавать горячей.

Сырное печенье с шалфеем

Это, конечно, баловство, и шалфей при запекании высыхает и выглядит так, как и должна выглядеть запеченная зелень, но мне очень нравится закатывать его в тесто. Шалфей придает налет изысканности этому простому домашнему печенью. Если листья снять, останутся красивые следы. Такое сырное печенье я готовлю с начала своего увлечения фотографией, и это говорит за себя. Это тесто можно использовать в качестве основы какого-нибудь сытного пирога.

на 45–50 штук
250 г муки
180 г охлажденного сливочного масла
220 г твердого сыра, натереть на крупной терке
50 г пармезана, натереть на крупной терке
1 яйцо
10-12 листьев шалфея

Разогреть духовку до 180 °C. Противень застелить пергаментом.

Смешать муку с маслом и перетереть руками в крошку.

Добавить оба вида сыра и яйцо. Сформировать шар и отправить в холодильник на 30 минут.

Раскатать тесто толщиной 6–8 мм, выложить листья шалфея произвольно и при помощи скалки вкатать шалфей в тесто. После раскатки тесто должно получиться толщиной 3–4 мм.

Вырезать печенье при помощи стакана или специальных формочек для печенья. Выложить печенье на подготовленный противень на некотором расстоянии друг от друга.

Выпекать 10–12 минут.

Чиа-пудинг с измельченной гранолой и ягодами

Пару раз за это лето мы собирали эти баночки в рюкзак и ездили на велосипеде завтракать с видом на лес. Если что-то вкусно само по себе, то на свежем воздухе и после ощутимой физической активности это становится пищей богов.

на 1 порцию
домашняя гранола, измельченная в крошку*
1 ст. л. семян чиа
90 мл овсяного молока
ягоды, по вкусу
***ДЛЯ ГРАНОЛЫ:**
150 г овсяных хлопьев
50 г очищенных семян подсолнечника
50 г грецкого ореха, крупно порубить
50 г пекана
50 г меда

Разогреть духовку до 150 °C.

Застелить противень пергаментом. Смешать овсяные хлопья и семена подсолнечника, грецкий орех и пекан, выложить их на противень. Равномерно полить смесь медом, размять руками. Подсушить в разогретой духовке в течение 20 минут, периодически помешивая. Достать гранолу из духовки, полностью остудить.

Гранолу измельчить при помощи кухонного процессора до желаемой консистенции.

В стакан насыпать семена чиа, залить молоком, хорошо размешать и оставить на 1 час при комнатной температуре для набухания семян. Размешать получившийся пудинг.

Выложить 1 ст. л. гранолы в банку для подачи, добавить ягоды или ягодное пюре. Выложить чиа-пудинг, посыпать 1 ст. л. гранолы и украсить ягодами.

Запеченные абрикосы с кокосовым йогуртом и фисташками

Похоже, перед вами самый простой рецепт из этой книги. Конопатые абрикосы моей тети, которые покрылись дополнительными ванильными веснушками после запекания… Мы думали, что в этом году их будет мало, но в итоге не знали, куда еще их пристроить.

на 4 порции

8 абрикосов, разрезать пополам, удалить косточки

1 стручок ванили, выскоблить семена, стручок сохранить

2 ст. л. меда

сливочное масло, для формы

400 г кокосового йогурта

100 г фисташек, очистить, мелко нарубить

Разогреть духовку до 180 °С.

В глубокой емкости аккуратно смешать абрикосы с семенами ванили и медом.

Форму для запекания смазать сливочным маслом. Выложить стручок ванили. Добавить абрикосы с ванилью и медом в форму срезом вниз.

Запекать около 10 минут, или до легкого зарумянивания.

Подавать теплые абрикосы с кокосовым йогуртом и фисташками.

Тарталетки с ягодами

Люблю все, что готовится максимально просто, но получается феерически вкусно. И все, где есть свежие ягоды, чем больше, тем лучше. Один из самых любимых летних десертов, потому что удовлетворяет каждому из этих критериев. Ну и еще парочке других, которые пусть останутся при мне.

Ветку красной смородины добавишь на десерт — и он сразу звезда. Всегда срабатывает. Цветовое решение одного вкусного пасмурного дня.

на 5 тарталеток
ДЛЯ ТЕСТА:
120 г муки
2 ст. л. сахара
щепотка соли
100 г сливочного масла
ДЛЯ КРЕМА:
100 г маскарпоне
200 мл сливок жирностью 33%
ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:
свежие ягоды
сахарная пудра, по желанию

Разогреть духовку до 180 °С.

В глубокой емкости смешать муку, сахар и соль, добавить растопленное масло. Вымешивать тесто до однородности. Разделить тесто на 5 равных частей, выложить тесто в формы, равномерно распределить при помощи рук, наколоть основания вилкой. Выпекать основы около 15 минут до золотистого цвета. Остудить.

Для крема взбить маскарпоне со сливками до устойчивых пиков. Отправить в холодильник.

В основания тарталеток выложить крем, сверху украсить ягодами.

Пирог с красной смородиной и меренгой

При всей моей любви к лимонной выпечке, я скажу: красная смородина — это новые лимоны. Я пока не встречала человека, для которого эта ягода была бы любимой, но в этом пироге она раскрывается так, что даст фору всему на свете.

Кисловатая начинка и белое сладкое облако меренги на тонкой хрупкой основе — за это гастрономическое удовольствие можно продать душу. Таким пирогом хорошо отмечать какое-нибудь из летних воскресений.

на пирог диаметром 16 см
ДЛЯ ТЕСТА:
70 г муки

20 г сахара
1/4 ч. л. соли
55 г сливочного масла, растопить
ДЛЯ НАЧИНКИ:
500 г красной смородины
3 ст. л. сахара
2 ст. л. крахмала
1 ст. л. воды
ДЛЯ МЕРЕНГИ:
2 белка
110 г сахара

Разогреть духовку до 180 °С.

В глубокой емкости смешать муку, сахар и соль, добавить растопленное масло. Вымешивать тесто до однородности. Выложить тесто в форму, равномерно распределить при помощи рук, основание наколоть вилкой. Выпекать основу 15–18 минут до золотистого цвета. Остудить.

Для начинки в глубокую кастрюлю выложить красную смородину и сахар, примять ложкой и варить 10–15 минут. Пропустить массу через сито, удалить кожицу ягод. Пропущенную через сито массу вернуть в кастрюле на медленный огонь. Крахмал развести с водой и добавить к ягодному пюре. Варить до загустения, постоянно помешивая. Полностью остудить.

Для меренги белки и сахар выложить в чашу миксера, чашу поставить на водяную баню, так чтобы дно не касалось поверхности воды. Постоянно помешивая венчиком, прогреть массу до 60–70 °С или до полного растворения сахара.

Снять чашу с водяной бани, взбить массу до устойчивых пиков.

В охлажденную основу выложить начинку, плотно прижимая ягодную массу ко дну и бокам тестовой основы и равномерно распределяя. Выложить меренгу и подрумянить при помощи кондитерской горелки.

Рулет с черной смородиной и сливками

Похожий рулет был когда-то моим хитом. Я еще училась в школе, а двоюродный брат — уже в университете. Какой интернет был тогда? О том, чтобы смотреть что-то онлайн, не могло быть и речи! Брат каждый раз привозил винчестер с музыкой, фильмами и клипами, скачанными в сети университетских общежитий, загружал на мой компьютер.

Так формировался мой музыкальный и кинематографический вкус. Пока все новое и прекрасное сохранялось на моем

компьютере, я готовила рулет для брата. Мы пили чай в моей комнате и смотрели что-нибудь из привезенного.

на форму 25 × 35 см
ДЛЯ ТЕСТА:
3 крупных яйца
100 г сахара
100 г муки
1/2 ч. л. разрыхлителя
щепотка соли
сливочное масло, для смазывания
сахарная пудра, для пергамента
ДЛЯ НАЧИНКИ:
150 г сливок жирностью 33%
40 г сахарной пудры, или по вкусу
3 ст. л. черной смородины, разморозить

Разогреть духовку до 180 °C. Форму размером 25 × 35 см застелить пергаментом для выпечки.

В чаше миксера взбить яйца с сахаром до увеличения массы в три раза и растворения сахара. В отдельную емкость просеять муку с разрыхлителем и солью. Добавить мучную смесь к яичной. Размешать до однородности.

Смазать пергамент сливочным маслом. Вылить тесто в форму, равномерно распределить.

Выпекать 7-10 минут до золотистого цвета.

Чистый кусок пергамента размером 25 × 35 см присыпать сахарной пудрой. Накрыть этим пергаментом горячий корж, перевернуть бисквит из формы на рабочую поверхность и аккуратно снять пергамент, на котором выпекался корж.

Скрутить рулет вместе с пергаментом с сахарной пудрой и оставить остывать до комнатной температуры.

В чашу миксера влить сливки и сахарную пудру, взбить до устойчивых пиков. Добавить черную смородину, аккуратно размешать.

Развернуть корж, смазать кремом и аккуратно, при помощи пергамента, скрутить в рулет.

Торт с ягодами

В таком вопросе, как выпечка, я легка на подъем, и, если кто-то из моих родных скажет: «А давай сделаем торт?», я обязательно отвечу: «А давай!» И никак иначе.

По моему мнению, это лучший бисквит, супервлажный, в меру сладкий, прекрасная база для любого торта. Со свежими ягодами из своего сада получится вкуснее всего.

на торт диаметром 15–16 см

сливочное масло, для форм
мука, для форм
ДЛЯ ТЕСТА:
300 г муки
1 1/2 ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. соли
220 г сахара
60 г размягченного сливочного масла
60 мл растительного масла
2 крупных яйца комнатной температуры
280 мл овсяного молока комнатной температуры
1 ст. л. яблочного уксуса
1 ч. л. ванильного экстракта
ДЛЯ КРЕМА:
270 г творожного сыра комнатной температуры
100 г размягченного сливочного масла
70 г сахарной пудры, или по вкусу
1/4 ч. л. соли
1 ч. л. ванильного экстракта
свежие ягоды, по вкусу

Разогреть духовку до 175 ˚С. Обильно смазать сливочным маслом и присыпать мукой 2 формы диаметром 15–16 см.

В глубокую емкость просеять муку, разрыхлитель и соль.

В чаше миксера смешать сахар, сливочное и растительное масло, взбить до однородности. Добавить яйца по одному, хорошо взбивая массу после каждого.

На минимальной скорости миксера добавить порциями молоко, чередуя с мучной смесью. Добавить яблочный уксус и ванильный экстракт. Размешать тесто до однородной консистенции без комочков.

Разделить тесто поровну на две приготовленные формы и выпекать в разогретой духовке около 40 минут. Готовность проверять деревянной шпажкой: при прокалывании бисквита в центре шпажка должна выйти сухой.

Готовые коржи вынуть из духовки и оставить в формах на 7-10 минут. Затем достать из форм и остудить на решетке.

Для крема в чашу миксера добавить творожный сыр и сливочное масло, взбивать до однородности и кремообразной консистенции, 3 минуты. Просеять в чашу миксера сахарную пудру, добавить соль и смешать на низкой скорости миксера до однородной массы. Добавить ванильный экстракт, увеличить скорость миксера до средней и взбивать крем около 2 минут.

Первый корж выложить на блюдо для подачи. Смазать

половиной крема. Добавить свежие ягоды. Накрыть вторым коржом, добавить крем и украсить ягодами. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Хранить торт в холодильнике до 3 суток.

Черничный крамбл

Месяц каждого своего детского лета я проводила в лесу, собирая чернику. В прекрасной компании, которую по достоинству могу оценить только сейчас. Тогда это все казалось наказанием, а сейчас — милые и дорогие воспоминания. Этот черничный крамбл не имеет почти никакой связи с тем, что готовили из черники тогда, мы скорее просто ели ее с черным хлебом или бабушкиными пышками. Но он все равно значит очень много, потому что мы будем есть его прямо из формы, где запекался этот то ли завтрак, то ли десерт, и создавать новые воспоминания, записывать на свои карты памяти.

на 4 порции

100 г муки, просеять
100 г овсяных хлопьев
50 г тростникового сахара, или по вкусу
80 г сливочного масла
500-700 г черники
1 ст. л. кукурузного крахмала

Разогреть духовку до 180 °С.

В глубокую емкость всыпать муку, овсяные хлопья и сахар, размешать. Добавить нарезанное кубиками сливочное масло, растереть руками в крошку.

В жаропрочную форму высыпать ягоды, присыпать крахмалом, размешать. Сверху ягод посыпать получившееся тесто.

Выпекать 15–20 минут до золотистой корочки.

Подавать теплым, по желанию — с шариком мороженого или сливками, свежими ягодами и орехами.

Веганский карамельный брауни

Этот брауни всегда будет ассоциироваться у меня с первым разом, когда я его готовила. К нам приехала Надя с сыном, которому год, мы пошли гулять в лес. Увидели тучу и поспешили вернуться домой. А дома я не смогла придумать ничего лучшего, чем попробовать новый рецепт. Готовила его с ощущением, что делаю это для кого-то особенного. Это наслаждение. И это ощущение, и сам пирог. Есть еще один плюс: он очень насыщенный и насыщающий, его много не съешь, поэтому

небольшого пирога хватит, чтобы угостить большую компанию.

на 8-10 порций

20-25 крупных королевских фиников, замочить в воде, очистить от косточек

3 ст. л. овсяного молока

50 мл кокосового масла комнатной температуры

60 г пекана, крупно порубить

50 г качественного горького шоколада (по желанию, веганского), крупно порубить

щепотка морской соли

40 г какао, просеять

фисташки, по вкусу

Разогреть духовку до 180 °C.

Измельчить финики с овсяным молоком при помощи кухонного процессора. Добавить кокосовое масло, взбить до объединения ингредиентов. Переложить массу в глубокую емкость.

Добавить пекан, шоколад и соль, размешать массу. Добавить какао и замесить густое тесто.

Форму размером около 12×15 см застелить пергаментом для выпечки, выложить тесто и распределить равномерно. Выпекать 15 минут. Остужать около 15 минут, прежде чем нарезать брауни.

По желанию посыпать рублеными фисташками или посыпать хлопьями морской соли. Можно подать с мороженым, вишней или полить растопленным шоколадом.

Меренговый рулет с малиной и фисташками

Сладкая хрустящая и тягучая меренга, в сочетании с фисташками напоминающая киевский торт, только без масляного крема. И много ягод… Это если пренебречь рекомендацией оставить рулет в холодильнике на время. Да, красивого разреза не получится, но для меня важнее вкус, чем ровный разрез. А если подождать, получите нежнейшее облако с кисло-сладкими вкраплениями ягод. Когда созреет наша малина и голубика, по

выходным буду готовить этот рулет. По поводу и без.

на 8-10 порций
ДЛЯ МЕРЕНГИ:
5 яичных белков, охладить
1 ст. л. лимонного сока
250 г сахара
1 стручок ванили, выскоблить семена
ДЛЯ КРЕМА:
100 г маскарпоне
400 мл сливок жирностью 33%
300 г малины
50 г очищенных фисташек, крупно порубить
сахарная пудра, по желанию

Разогреть духовку до 160 °C. Противень застелить пергаментом или силиконовым ковриком для выпечки.

В чашу миксера влить белки, взбивать до увеличения в объеме в несколько раз. Добавить лимонный сок, взбивать еще в течение 1 минуты. Небольшими порциями добавить сахар и зерна ванили. Взбивать до устойчивых пиков.

Готовую белковую массу выложить на подготовленный противень, аккуратно разровнять до прямоугольника со сторонами 25 × 35 см и выпекать в течение 30–40 минут.

Для крема взбить маскарпоне со сливками до устойчивых пиков. Отправить в холодильник.

Готовый корж остудить на противне. Корж накрыть еще одним листом пергамента для выпечки, перевернуть и аккуратно снять пергамент, на котором выпекалась меренга.

Смазать корж кремом, не доходя до одного края 3 см. Оставить 3–4 ст. л. крема. Выложить ягоды и фисташки. Аккуратно свернуть рулет по длинной стороне при помощи пергамента. Сверху украсить рулет оставшимся кремом, малиной и фисташками, по желанию посыпать сахарной пудрой. Охладить в течение минимум 30 минут перед подачей.

Сэндвичи с печеньем и маковым мороженым

Для этого десерта я смешала обычный покупной ванильный пломбир с семенами мака, и этот, казалось бы, самый маленький штрих вывел мороженое на новый уровень. Любимый десерт моего ребенка, за него он готов на все.

на 10 сэндвичей
ДЛЯ ТЕСТА:

220 г сливочного масла комнатной температуры
100 г тростникового сахара
100 г сахара
1 яйцо комнатной температуры
1 ч. л. ванильного экстракта
1 ч. л. разрыхлителя
3/4 ч. л. соли
320 г муки, просеять
200 г ванильного пломбира с маком

В чашу миксера выложить сливочное масло и весь сахар, взбивать в течение 5 минут. Добавить яйцо и ванильный экстракт, хорошо взбить.

В отдельной емкости смешать разрыхлитель, соль и муку. Добавить сухие ингредиенты к маслу. Замесить однородное тесто. Сформировать из теста шар, слегка приплюснуть ладонью в диск, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник минимум на 1 час.

Разогреть духовку до 180 °C. Противень застелить пергаментом.

Рабочую поверхность присыпать мукой. Раскатать тесто толщиной 3–4 мм. Вырезать печенье при помощи специальных формочек или стакана.

Выложить печенье на противень, выпекать 10 минут, до зарумянивания.

Полностью остудить печенье.

Между двумя печеньями при помощи ложки выложить слой мороженого, выровнять, каждый сэндвич обернуть в пищевую пленку, чтобы сохранить форму. Все сэндвичи отправить в морозильную камеру на 30 минут.

Волшебный шоколадный пирог-пудинг

О, это фантастический пирог! Посудите сами… Из самых простых ингредиентов получается влажный шоколадный бисквит и вместе с ним, как самый прекрасный в мире бонус, соус — один в один мамина домашняя нутелла. С горстью малины со своего куста — это все про блаженство и про то, как прекрасна летняя жизнь.

Этот пирог становится вкуснее, когда полностью остынет, и еще лучше после ночи в холодильнике. Но оставить его на следующий день, после того как попробовал кусочек, то еще испытание на прочность.

Так совпадало, что как только на небе собирались тучи, я думала, как хорошо будет под дождь пить чай, замешивала тесто

для этого пирога и надеялась, что в деревне не пропадет электричество и духовка успеет сделать свое дело. И каждый раз успевала! Поэтому про себя называю этот пирог грозовым. А из-за того, что этим летом готовила его слишком часто, смогу испечь это, даже если меня разбудят среди ночи.

на форму диаметром 22 см
120 г сахара (1)
150 г муки
3 ст. л. какао (1)
2 ч. л. разрыхлителя
1/4 ч. л. соли
125 мл овсяного молока
75 г сливочного масла, растопить и остудить
1 ч. л. ванильного экстракта
120 г сахара (2)
4 ст. л. какао (2)
370 мл горячей воды температурой около 80 °C

Разогреть духовку до 180 °C.

В глубокой емкости смешать сахар (1), муку, какао (1), разрыхлитель, соль. Добавить молоко, масло и ванильный экстракт, размешать до однородности. Выложить в неразъемную, не смазанную высокую форму, распределить тесто ровным слоем при помощи ложки.

В отдельной емкости смешать сахар (2) и какао (2). Равномерно посыпать сахаром с какао тесто в форме. Залить все горячей водой, не размешивать, сразу отправить в горячую духовку.

Выпекать 25–30 минут, в зависимости от мощности духовки. Остудить при комнатной температуре 20–30 минут.

Подавать со свежими ягодами, по желанию с мороженым.

Вишневый крюшон

Иногда самые вкусные блюда или коктейли получается попробовать не в ресторане, а в гостях. Тогда шанс, что с тобой поделятся рецептом и всякими тонкостями, куда выше. Мне хочется, чтобы эта книга была похожа на разговор с подругой на кухне: ты помогаешь что-то приготовить, узнаешь новое и на следующий же день готовишь это дома.

на 5–6 порций

1 кг вишни, промыть
200 г сахара
750 мл красного полусухого вина (1)
40 мл коньяка
750 мл красного полусухого вина (2)
750 мл шампанского
лед, для подачи

В глубокую емкость положить вишню, засыпать сахаром, хорошо примять ложкой. Добавить вино (1) и коньяк. Отправить в холодильник на 1–2 часа.

Добавить вино (2), шампанское.

Бокалы для подачи охладить в морозилке 5-10 минут. Добавить лед и коктейль. Подавать сразу же.

«Маргарита» с красным апельсином и клубникой

Мне кажется, я угостила этим коктейлем всех, кого могла. Готовлю его не только в сезон, но и из замороженной клубники. Это мой способ телепортироваться из какого-нибудь слишком серого февральского дня в лето.

на 2 порции
200 г свежей клубники, очистить от хвостиков
120 мл свежевыжатого сока красного апельсина
60 мл свежевыжатого лимонного сока
60 мл серебряной текилы
60 мл ликера «Куантро»
соль среднего помола, для бокалов

лед, для подачи

В чашу блендера положить клубнику, влить сок апельсина и лимона, текилу, «Куантро» и мед. Измельчить до однородности.

Соль насыпать на блюдце. По краю бокалов провести кусочком лимона. Перевернуть бокал дном вверх на блюдце с солью. Стряхнуть лишнюю соль, чтобы на бокале остался только тонкий ободок.

В бокалы насыпать лед. Налить коктейль в бокалы, украсить клубникой. Подавать сразу же.

Малиновый кордиал

Героиня одного из любимых сериалов, Энн из «Зеленых крыш», говорила, что любит красные напитки, для нее они в два раза вкуснее, чем напитки любого другого цвета. Мне захотелось попробовать этот напиток именно из-за этой прекрасной рыжей девочки. Можно приготовить версию для детей и для тех, кто постарше, но в душе ребенок навсегда. Для вторых — с вином.

на 4 порции

400 г свежей малины
120 г сахара
1 л воды
свежевыжатый сок 2 лимонов

В сотейник всыпать малину и сахар, слегка примять ложкой, добавить воду.

Готовить на среднем огне, время от времени помешивая, около 20 минут. Процедить массу сквозь сито, чтобы отделить сок от мякоти. Сок перелить в чистую банку.

Добавить лимонный сок, размешать. Отправить в холодильник на пару часов.

Подавать в бокалах со льдом. Можно добавить игристое или обычное вино.

Осень/зима

— Такой ветер на улице! Пойдем гулять, ты держи меня за ручку, потому что такие маленькие мальчики могут и взлететь… Взлетишь, а я буду идти и держать тебя, будто ты воздушный шарик. Буду идти вприпрыжку и радоваться, что такой шарик только у меня!

…

— Мам, а почему я не взлетаю?

— Ветер все-таки не такой сильный, как я думала, у него не хватит сил поднять тебя…

— Ветер, давай, подуй сильнее! Ну давай! Я же знаю, ты справишься! Ты такой сильный, у тебя все получится!

Осень на моей кухне — это ведра помидоров из теплицы, корзины моркови и лука, капуста и цукини, пара тыкв, которые я надеюсь полюбить, мешок яблок и груш. И грибы, много грибов, если повезет с дождями. Всему нужно найти применение, постараться сохранить подольше, растянуть удовольствие. Когда каждая из этих задач выполнена, получается по-настоящему

выдохнуть.

Похоже, что любовь к осени приходит с годами. К ежедневным дождям, продувающим ветрам, к меланхоличной серости. И к успокаивающей домашней полутьме, идеальной для чувств, рефлексии и творчества. В это время хочется быть в своем внутреннем мире, больше молчать, и, если у тебя есть люди, с которыми можно делить эту тишину, ты счастливый человек.

Желание что-то приготовить становится одержимостью. Главный вопрос на повестке дня — «А что сегодня к чаю?». И у меня готов ответ. Сначала лимонное печенье, самое любимое из всех любимых. Потом — миндальное. И с карамелью и пеканом.

— Мам, а что тут у тебя? Что будешь готовить? А можно и мне помогать?

Кухня становится похожа на мельницу после погрома, но я не думаю про уборку, доверяюсь этому детскому порыву рассыпать муку. Непонятно, как это происходит, но природа будто синхронизируется с домашним снегопадом — и выпадает первый, настоящий, долгожданный снег.

Вечером выходим побродить по деревне, снег хрустит под ногами, а в каждом чужом окне — теплый свет. Я люблю представлять, что за каждым таким светящимся окном живут спокойствие и мир.

Мы покупаем еще один пазл, вырезаем снежинки и трафареты для пряничного городка. Проживаем каждый день на медленной скорости. Смакуем, как вкусную согревающую еду в согревающей компании.

Салат с гранатом, хурмой и бурратой

Когда становится холодно, приготовить салат захочется, если только на улицу не выходил. А уж если выбрался, без супа не обойдешься никак.

на 4 порции
ДЛЯ КАРАМЕЛЬНОГО КУНЖУТА:
50 г сахара
60 г кунжута
щепотка соли
ДЛЯ ЗАПРАВКИ:

40 мл оливкового масла
1 ст. л. бальзамического уксуса
1 ст. л. кленового сиропа или меда
соль, перец, по вкусу
70 г рукколы
1 шарик бурраты
1 хурма, нарезать тонкими ломтиками
зерна 1/2 крупного граната

В сотейнике на среднем огне растопить сахар, довести до карамельного цвета. Всыпать кунжут и добавить соль, размешать. Сразу же вылить получившуюся массу на тарелку, застеленную пергаментом, распределить слоем 3–4 мм. Полностью остудить, разломать на кусочки.

В чаше смешать все ингредиенты для заправки.

На блюдо для подачи выложить рукколу, добавить буратту, хурму и гранат. Посыпать карамельным кунжутом. Заправить салат. Подавать сразу же.

Теплый салат с авокадо и киноа

Если я варю киноа, то сразу тройную порцию, на несколько дней. И тогда быстрый завтрак или обед можно приготовить еще быстрее. Мне нравится тот факт, что никакой дополнительной заправки не нужно, спелый авокадо сделает всю работу. Можно добавить креветки и спаржу, и этот салат возглавит рейтинг завтраков, которые мотивируют просыпаться пораньше.

на 2 порции
1 авокадо, очистить, нарезать на кубики

соль, по вкусу
2 ч. л. лимонного сока
200 г готовой крупы киноа[1]
щедрый пучок молодого шпината
микрозелень, по вкусу
2 яйца, сваренных любимым способом, разрезать пополам

Выложить авокадо в глубокую емкость, посолить, сбрызнуть лимонным соком, тщательно перемешать.

Добавить киноа и шпинат, хорошо размешать.

Выложить салат в блюдо для подачи, посыпать микрозеленью, добавить яйцо. По желанию добавить соль и перец.

Песто из вяленых помидоров

Это песто выручало меня миллион раз, я добавляю его во все блюда, куда только уместно. В соусы к пасте или пицце, к утренней гречке, просто с багетом. К нему можно добавить рикотту или вареную свеклу и довести до однородности. Каждый раз вкусно. Главное — дождаться правильной погоды, желательно с дождем, и провести весь день, меняя противни с помидорами один за одним.

на 250 г

ДЛЯ ВЯЛЕНЫХ ТОМАТОВ:

1 кг помидоров сорта «сливка»
соль, перец и смесь итальянских трав, по вкусу
30 мл растительного масла (1)
3 зубчика чеснока, мелко нарезать
5 веточек свежего тимьяна
200 мл растительного масла (2)

ДЛЯ ПЕСТО:

120 г вяленых томатов
50 г кедровых орехов или кешью
горсть листьев базилика
60 г натертого пармезана
сок 1/2 лимона
5 ст. л. оливкового масла
соль, по вкусу

Разогреть духовку до 120 °С, противень застелить пергаментом.

Помидоры разрезать на четыре части, выложить на противень, посолить, поперчить и посыпать смесью трав.

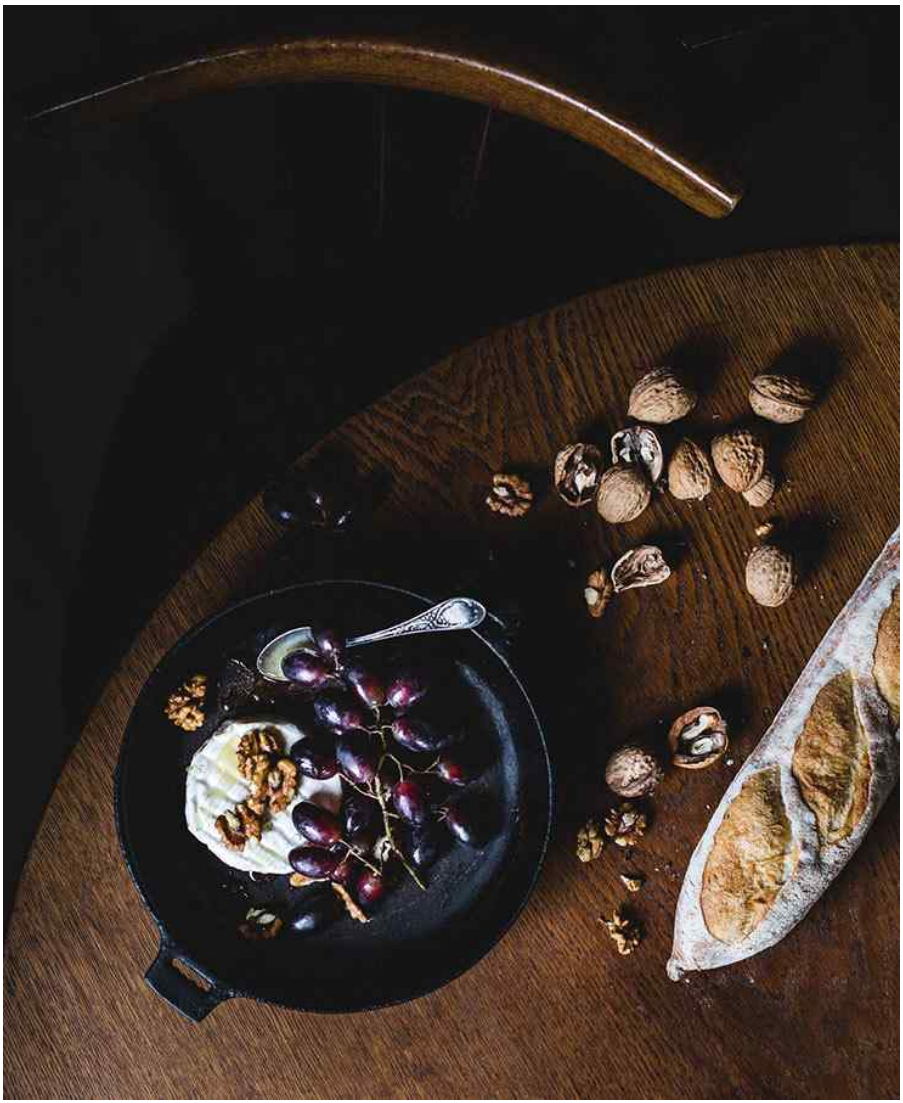
Полить помидоры растительным маслом (1), отправить запекаться в духовку на 3–4 часа, затем дать остыть.

Стеклянную банку ошпарить кипятком. На дно банки положить немного чеснока и пару веточек тимьяна, затем выложить слой помидоров. Продолжить чередовать слои в том же порядке. Залить помидоры маслом (2) и плотно закрыть крышкой.

Вяленые томаты хранить в холодильнике до 6 месяцев.

Все ингредиенты для песто поместить в чашу блендера и хорошо измельчить, оставив небольшие крупинки. Переложить песто в банку, плотно закрыть крышкой. Хранить 2–3 дня.

Запеченный сыр бри с виноградом, медом и орехами



Это почти фондю, но эстетичнее и на самом деле вкуснее. Эти текстуры и цвета… Сыр бри и компания… Сочетание синего винограда, грецких орехов и расплавленного бри в любом случае беспроигрышно. Для полноты картины лучше добавить немного меда, а если найдется кусочек в сотах… Вы должны это попробовать… Слишком много многоточий для описания такого простого блюда? О, я так не считаю…

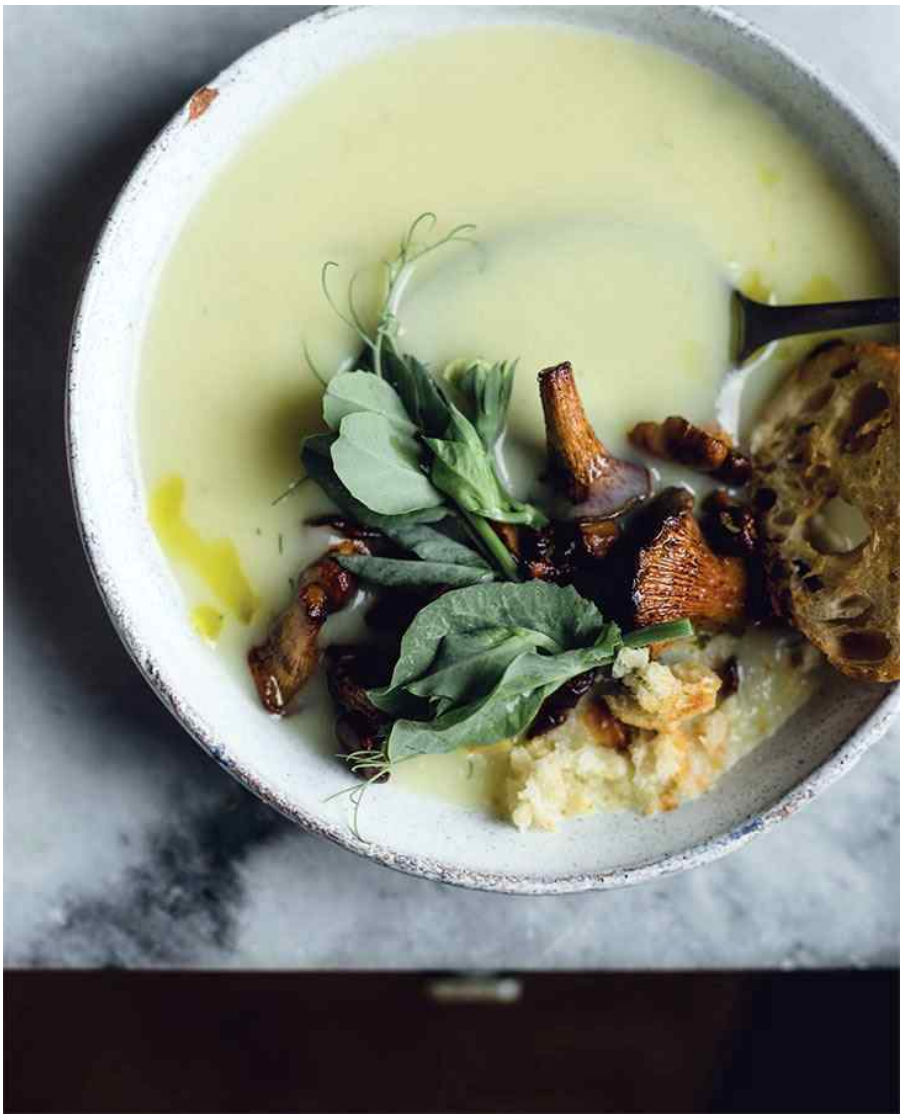
на 1–2 порции
1 круглая головка сыра бри весом около 200 г
200 г винограда без косточек
50 г очищенных грецких орехов
1-2 ст. л. жидкого меда

Разогреть духовку до 180 °С.

В форму для запекания выложить сыр, виноград, орехи, полить медом. Запекать 10–12 минут.

Подавать с крекерами, хлебными палочками или свежим багетом.

Суп с картофелем, сельдереем и лисичками



Суп с лисичками — это в любом случае прекрасно, но эта версия с горчичными гренками… Трудно подобрать слова, чтобы описать, насколько это вкусно! После того как приготовишь их однажды, каждый суп захочешь есть только с ними. Я слежу за тем, чтобы в холодильнике всегда была дижонская горчица и пармезан, это больше похоже на помешательство. И если называть вещи своими именами, так оно и есть.

на 4 порции
3 ст. л. растительного масла
2 луковицы, очистить, мелко порезать
2 зубчика чеснока, очистить, мелко порубить
400 г корня сельдерея, очистить, порезать на кубики
250 г картофеля, очистить, порезать на кубики
2 веточки тимьяна, только листья
соль, перец, по вкусу
1 л овощного бульона или воды
300 г лисичек, очистить от песка
120 мл овсяного молока, по желанию

ДЛЯ ГРЕНОК:

200 г вчерашнего багета, нарезать на небольшие кубики или порвать руками произвольно
60 мл оливкового масла
4 ст. л. дижонской горчицы
50 г пармезана, мелко натереть

В сковороде на умеренном огне разогреть растительное масло и обжарить лук до мягкости, периодически помешивая, около 5 минут. Добавить чеснок, обжаривать около 1 минуты.

В кастрюлю выложить корень сельдерея, картофель, листики тимьяна, лук и чеснок, соль, перец, залить бульоном и довести до кипения. Убавить огонь до минимального, накрыть крышкой и варить суп 45–60 минут, до мягкости корня сельдерея.

Лисички обжарить на растительном масле на среднем огне в течение 10 минут. Посолить по вкусу.

Для гренок в форме для запекания смешать все ингредиенты, разложить багет в один слой равномерно. Запекать в разогретой до 180 °С 5 минут или до зарумянивания.

Снять суп с огня, пюрировать при помощи погружного блендера.

В суп влить овсяное молоко, перемешать и по необходимости добавить соль и перец.

Подавать горячим с жареными лисичками и горчичными гренками.

Рыбный суп

Густой, насыщенный, ароматный. Даже самый вкусный торт можно без лишних раздумий поменять на тарелку этого супа. Его можно брать в термосе с собой на прогулку и спорить, сгодится ли этот пень для привала. Или сварить его на костре, еще большая романтика.

В суп можно добавить сливки, по вкусу, и подать с ржаным хлебом с ароматным сливочным маслом.

на 6 порций
3 ст. л. оливкового масла

1 средняя луковица, мелко нарубить
1 стебель лука-порея, только светлая часть, тонко нарезать
150 мл белого полусухого вина
1 1/2 литра овощного бульона или воды
3 ст. л. томатной пасты
3 ст. л. белого винного уксуса
2 крупных красных помидора
300 г лосося, филе без кожи
200 г трески, филе без кожи
200 г креветок без панцирей
соль, перец, по вкусу
2 кусочка лимона кружками
2-3 листа кейла, очистить от стеблей

В глубоком сотейнике разогреть оливковое масло, добавить оба вида лука. Обжаривать на медленном огне в течение 8-10 минут до прозрачности.

Добавить вино и томить 3 минуты.

Добавить бульон или воду, томатную пасту и винный уксус. Увеличить огонь до среднего и томить 10 минут.

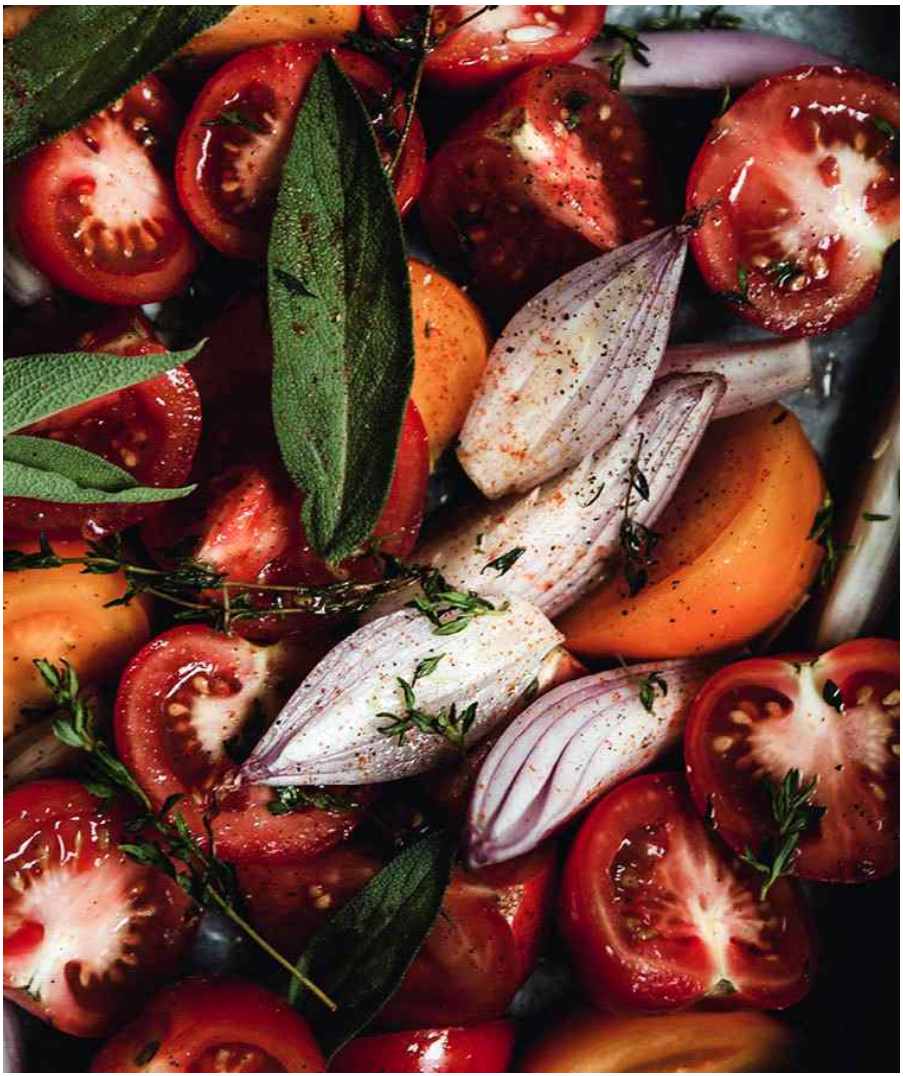
Очистить помидоры от кожицы: сделать крестообразный надрез у основания каждого плода, сложить в глубокую чашу, залить кипятком на 5 минут. Слить воду, очистить помидоры от кожицы.

Добавить в суп очищенные помидоры и варить еще 5 минут. Снять с огня и при помощи погружного блендера довести суп до однородности.

Рыбу нарезать крупно. Вернуть суп на средний огонь. Добавить рыбу и креветки, соль и перец. Варить 5 минут.

Добавить лимон и кейл, нарезанный крупно, варить 1–2 минуты. Снять суп с огня, подавать сразу же.

Суп из запеченных помидоров



Нарезаешь сочные, спелые помидоры, чтобы отправить запекаться, и думаешь: вот так пахнет сентябрь. Проходит минут двадцать, запахи из духовки начинают сводить с ума. Это все про какой-нибудь дождливый денек, когда быть дома — счастье. Без зазрения совести сидеть в постели с этим супом и смотреть сериал «Друзья».

на 6 порций

1 кг спелых помидоров, желательно сорта «бычье сердце», разрезать пополам

2 красных сладких перца, удалить семена, крупно нарезать

3 шт. лука-шалота, очистить, разрезать вдоль пополам
3 зубчика чеснока в шелухе
3-4 веточки тимьяна
соль, перец, по вкусу (1)
2 ст. л. оливкового масла
500 мл овощного бульона, разогреть
3 ст. л. песто из вяленых томатов[2]
соль, перец, по вкусу (2)
ДЛЯ ПОДАЧИ:
греческий йогурт
свежий базилик
горчичные гренки, измельченные в крошку[3]

Разогреть духовку до 180 °C.

В форму для запекания выложить помидоры, перец, лук-шалот, чеснок, тимьян. Добавить соль, перец. Сбрызнуть оливковым маслом. Запекать около 40 минут. Чеснок очистить от шелухи.

Добавить запеченные овощи в кастрюлю, влить бульон. Добавить песто из вяленых томатов. При необходимости добавить соль и перец (2). Готовить 5 минут на среднем огне. Снять с огня, слегка остудить, измельчить при помощи погружного или стационарного блендера, по желанию процедить через частое сито.

Прогреть суп. Подавать горячим с греческим йогуртом, базиликом и сухарями.

Форель, запеченная с красным апельсином

Рыба с лимоном — бесспорная классика, но с апельсинами она становится еще интереснее. Эту идею мне подала подруга Лена из далекого Сан-Франциско, и каждый раз, когда к лимону добавляю еще и апельсин, чувствую нашу связь.

на 2 порции

1 целая форель весом около 400–500 г, очистить и выпотрошить, промыть и высушить при помощи бумажного полотенца

соль, черный молотый перец, по вкусу

1 красный апельсин, порезать кружочками
1 лимон, порезать кружочками
крупный пучок петрушки
1 ст. л. оливкового масла + для формы

Разогреть духовку до 180 °С. Смазать форму для запекания оливковым маслом.

Натереть рыбу солью и перцем внутри и снаружи. Уложить рыбу в подготовленную форму. Кружочки красного апельсина и лимона разложить внутри рыбы и вокруг нее, добавить петрушку.

Смазать рыбу оливковым маслом. Запекать в течение 20–30 минут или до готовности.

Подавать горячей с любимым гарниром.

Гратен с лесными грибами

Этот гратен всегда есть в моем списке обязательных дел в грибной сезон. Сначала с лисичками, потом с боровиками и обязательно с опятами. Порции в этом рецепте указаны условно, признаюсь. Аппетит с каждой ложкой только увеличивается, имейте в виду. И лучше уж сразу взять тарелку побольше.

на 2 порции
оливковое масло, для жарки
200 г лесных грибов, очистить от песка

1 зубчик чеснока
соль, по вкусу
300 мл сливок жирностью 10%
400 г очищенного картофеля
30 г пармезана, натереть на терке

Разогреть духовку до 180 °C.

В сковороде разогреть масло, добавить нарезанные грибы, чеснок и соль. Жарить на среднем огне 5–8 минут до золотистого цвета. Добавить сливки, прогреть, не доводя сливки до кипения.

Картофель нарезать кружочками толщиной 3–4 мм. Добавить картофель к грибам и сливкам, аккуратно перемешать и потомить на медленном огне около 5 минут.

В высокую форму для запекания диаметром около 22 см выложить картофель с грибами и сливками. Посыпать пармезаном и выпекать в разогретой духовке 40 минут или до зарумянивания и готовности картофеля. Подавать сразу же.

Лазанья с рикоттой, шпинатом и артишоками

Увидела у Гордона Рамзи, что в мою любимую лазанью с рикоттой и шпинатом можно добавить маринованные артишоки, и пропала. Теперь люблю эту лазанью еще больше. Маринованные артишоки — для меня это то, что на английском называется guilty pleasure. Хотя чувствовать вину за что-либо съеденное вредно для здоровья, эта фраза лучше всего характеризует мою сумасшедшую любовь. В этом году я выращивала артишоки на своих грядках, замаринуются и пойдут на пиццу, в такую лазанью или

каннеллони.

на 2–3 порции
ДЛЯ СОУСА:
2 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. муки
350 мл сливок жирностью 10 %, прогреть
1/2 ч. л. дижонской горчицы
30 г пармезана, натереть на мелкой терке
соль, свежемолотый перец, по вкусу
ДЛЯ НАЧИНКИ:
100 г шпината, промыть
300 г рикотты
100 г творожного сыра
2-3 маринованных артишока, крупно нарезать
соль, по вкусу
5 листов лазаньи
50 г пармезана, мелко натереть

Разогреть духовку до 180 °С.

Для соуса в сотейнике разогреть масло, добавить муку и обжаривать около 1 минуты на умеренном огне. Тонкой струйкой влить прогретые сливки, постоянно помешивая венчиком. Умерить огонь до слабого и, постоянно размешивая соус, довести до однородности и загустения. Снять с огня, добавить горчицу и сыр, размешать до однородности. Добавить соль и перец.

Шпинат выложить в дуршлаг, дуршлаг поместить в глубокую емкость, залить кипятком и оставить на 30 секунд. Промыть шпинат холодной водой, отжать лишнюю жидкость, мелко нарезать.

Выложить шпинат в глубокую емкость. Добавить рикотту, творожный сыр и артишоки, размешать. Посолить по вкусу.

В форму размером около 15 × 20 см добавить пару столовых ложек соуса, выложить первый лист лазаньи. Выложить пару столовых ложек начинки. Чередовать листы лазаньи и начинку, последний лист лазаньи не смазывать начинкой. Полить соусом и посыпать сыром.

Запекать 20–25 минут до золотистой хрустящей корочки. Подавать горячей.

Булгур с креветками

Начну с того, что это чертовски вкусно. Обычно я готовлю это блюдо на выходных, и, когда я объявляю, что сегодня на обед булгур с креветками, каждые пять минут приходится отвечать на вопросы: «А скоро ли будет готово?» Такой обед насыщает надолго, пообедав, можно выдвигаться на прогулку к лесу, не боясь замерзнуть и проголодаться.

на 3–4 порции
растительное масло, для жарки
1 зубчик чеснока, мелко нарезать

щедрый пучок петрушки, мелко нарубить

1 оранжевый перец, очистить от семян, мелко нарезать

200 г булгура, промыть

600 мл овощного бульона

соль, перец, по вкусу

400 г крупных очищенных креветок

1 ст. л. лимонного сока

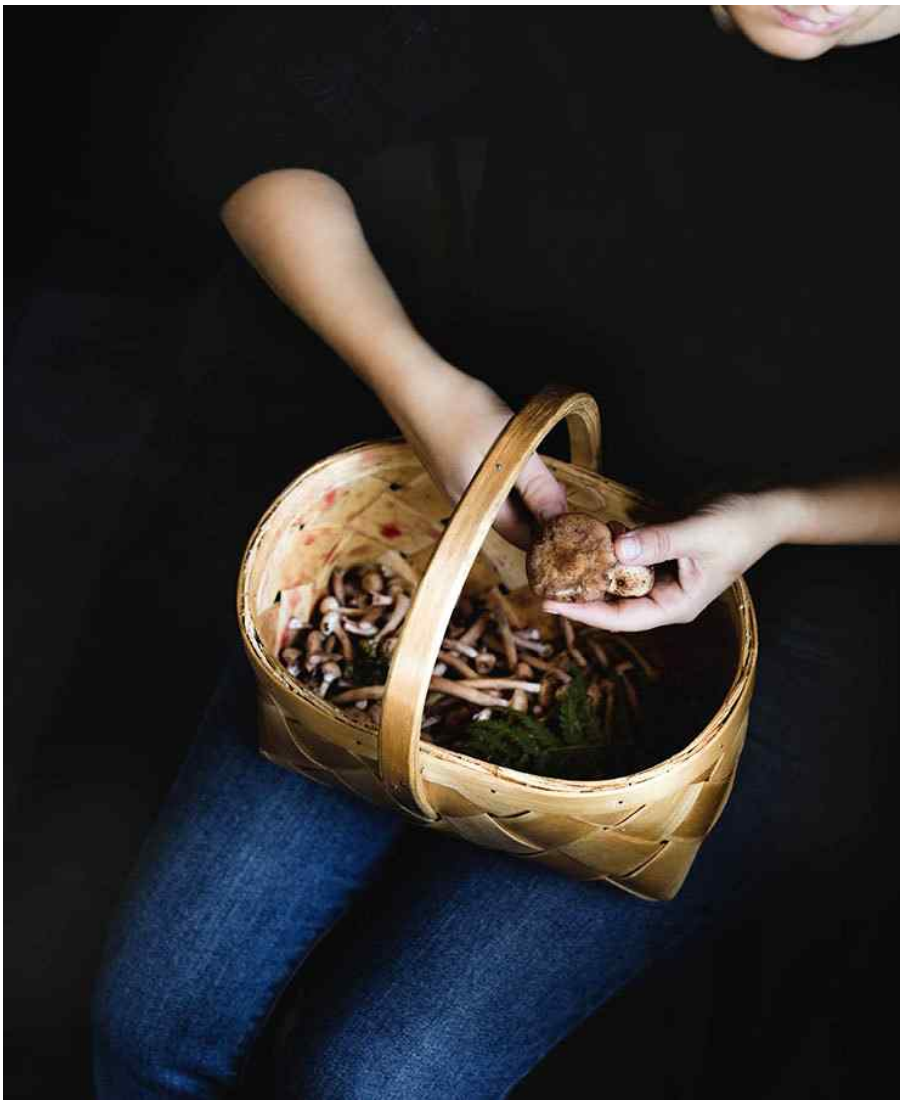
На сковороде разогреть масло, на умеренном огне обжарить чеснок и петрушку в течение 1 минуты. Добавить перец, обжаривать около 4–5 минут. Добавить булгур и пассеровать в течение 2–3 минут. Затем добавить 100 мл бульона, соль и перец.

На отдельной сковороде обжарить креветки, сбрызнув лимонным соком и добавив соль и перец.

Небольшими порциями добавлять бульон к булгуру до его готовности. Возможно, понадобится меньшее количество бульона.

Примерно за пару минут до готовности булгура добавить обжаренные креветки, перемешать. Подавать горячим.

Картофельные ньокки с опятами и сметаной



В этом году мы узнали о существовании летних опят, они менее ароматные, чем привычные осенние, но такие же вкусные. Собрали две большие корзины, поделились с соседями, и все равно целую неделю у нас было грибное меню. Картофель и грибы — всегда беспроигрышное решение, классика. Такие ньокки из запеченного картофеля — мои любимые. За счет того, что картофель не варится, а запекается, он получается более сухим и муки требуется в несколько раз меньше. Поэтому ньокки получаются более легкими, главное — месить тесто быстро, не дольше минуты. Их можно подавать с чем угодно, мне больше всего нравится с грибами и сметаной или с топленым сливочным маслом и шалфеем.

на 3–4 порции
700 г картофеля в кожуре, промыть
1 желток, слегка взбить
1 ч. л. соли
80 г муки, или больше, в зависимости от сорта + для рабочей поверхности

ДЛЯ ПОДАЧИ:

опята, очистить от песка
растительное масло, для жарки
соль, по вкусу
сметана, по вкусу
пармезан, натереть мелко

Разогреть духовку до 200 °C.

Картофель выложить на противень, наколоть вилкой и запекать в течение 40–50 минут в зависимости от его размера. Остудить картофель. Снять кожуру и натереть на мелкой терке или пропустить через специальный пресс. Пюре не должно содержать комочков!

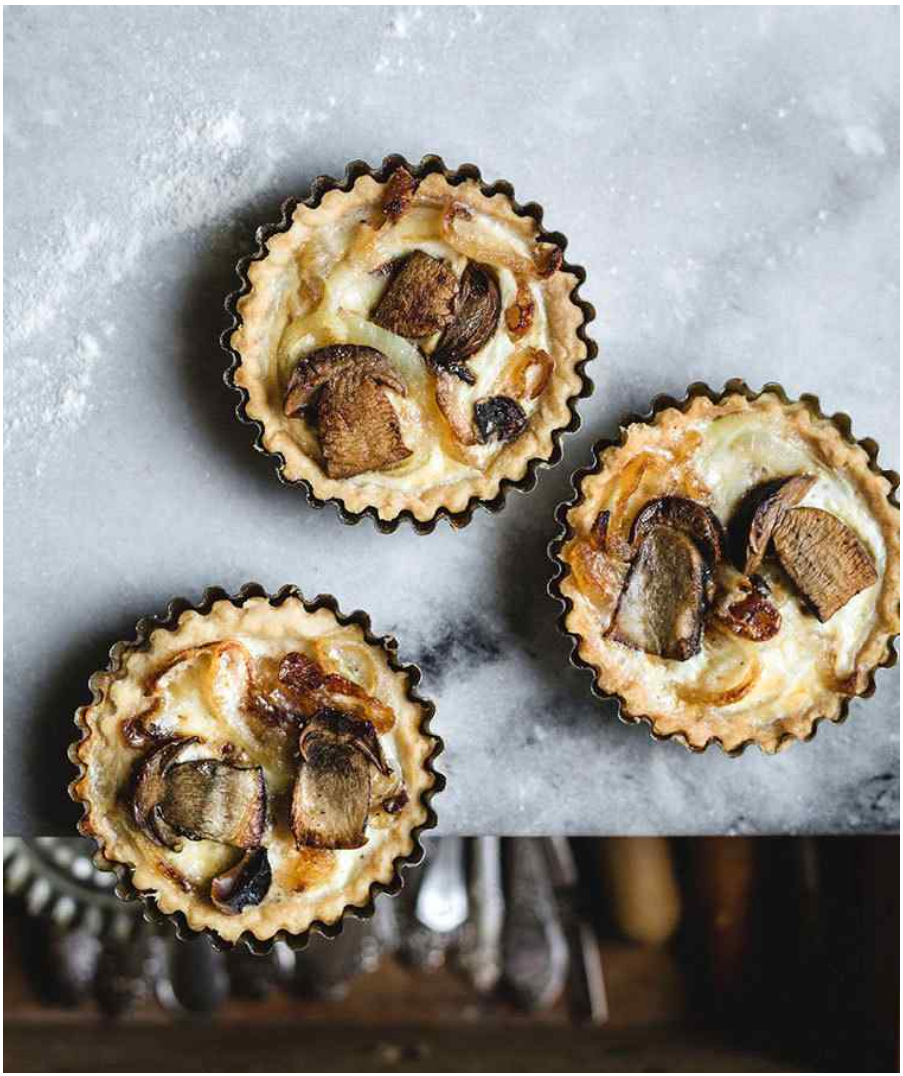
Добавить желток и соль, тщательно перемешать массу. Добавить половину муки, тщательно перемешать. Рабочую поверхность присыпать мукой и выложить тесто. Быстро замесить мягкое, гладкое и однородное тесто, добавляя оставшуюся муку частями. Тесто накрыть чистым полотенцем или пищевой пленкой и оставить при комнатной температуре на 30 минут.

Тесто разделить на 6 частей. Из каждой части поочередно сформировать длинный цилиндр толщиной 1,5–2 см, затем каждый нарезать на ньокки длиной 2–2,5 см. Слегка посыпать ньокки мукой. С помощью специальной ребристой доски или с помощью вилки сделать на ньокках рельефные полосы, прокатив каждую нажатием большого пальца по бороздкам доски или по зубчикам вилки. Либо оставить ньокки как есть.

Готовить ньокки на среднем огне, в большом количестве кипящей подсоленной воды. Аккуратно перемешать шумовкой и продолжать готовить после того, как ньокки поднимутся на поверхность, еще в течение 2–3 минут. Откинуть на дуршлаг.

Для подачи обжарить опята на небольшом количестве растительного масла, добавить соль по вкусу. Подавать ньокки горячими с опятами, сметаной и тертым сыром.

Луковые пироги с грибами



Если бы мне было нужно выбрать пять блюд, которые лучше всего охарактеризовали бы то, что я люблю готовить и есть, эти пироги однозначно были бы в этой пятерке. И это говорит человек, который не любит лук! Любой обед или ужин только выиграют, если подать к столу такие порционные пироги.

на пирог диаметром 28 см или на 7 тарталеток

ДЛЯ ОСНОВЫ:

170 г муки

90 г сливочного масла

щепотка соли
2 ст. л. ледяной воды

ДЛЯ НАЧИНКИ:

2 ст. л. оливкового масла
3 средние луковицы, очистить, нарезать тонкими кольцами
соль, перец, по вкусу
200 г боровиков, нарезать тонкими пластинами

ДЛЯ ЗАЛИВКИ:

1 яйцо
соль, черный молотый перец, по вкусу
150 мл сливок 20%
60 г пармезана, натереть на мелкой терке

Муку растереть со сливочным маслом и солью в крошку. Добавить ледяную воду, смешать до объединения и образования плотного, мягкого теста. Собрать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 1 час.

Разогреть духовку до 200 °С.

Раскатать охлажденное тесто на рабочей поверхности в пласт толщиной 2–3 мм. Перенести тесто в форму, аккуратно уложить, сформировать бортики. Излишки обрезать. Поверхность заготовок из теста наколоть вилкой.

Застелить пергаментом или фольгой форму с основой, поверх насыпать керамические шарики для выпечки или сухие бобы. Выпекать в разогретой духовке в течение 10 минут. Затем аккуратно удалить груз вместе с пергаментом и продолжать выпекать еще 6–7 минут или до зарумянивания. Достать из духовки, дать остыть. Духовку не выключать.

В большой сковороде разогреть оливковое масло на среднем огне, добавить лук, уменьшить огонь и обжаривать до мягкости, постоянно помешивая. Снять с огня, посолить, поперчить и перемешать.

Обжарить боровики до золотистого цвета.

В небольшой емкости венчиком взбить яйцо, соль, перец и сливки. Добавить сыр. В песочную основу выложить луковую начинку. Полить заливкой. Сверху выложить боровики.

Отправить в разогретую духовку на 20–25 минут или до зарумянивания. Подавать сразу же или теплыми.

Закрытый пирог с красной рыбой и картофелем

Суббота и воскресенье всегда для особенной еды. Совсем не хочется куда-то спешить, а хочется такой же особенной музыки в аккомпанемент. Генри Манчини, например. И, чего греха таить, любимого белого вина, пока пирог запекается в духовке, и потом, уже к готовому пирогу.

на пирог диаметром 25 см
400 г филе красной рыбы, нарезать на крупные куски

1 небольшая луковица, нарезать кольцами
соль, перец, по вкусу
1 1/2 порции домашнего слоеного теста со с. 145
4 шт. крупного картофеля, очистить, нарезать кружками толщиной около 3 мм
2 ст. л. сливочного масла
желток, для смазывания пирога

В глубокую емкость сложить рыбу, добавить лук, соль и перец, перемешать и оставить мариноваться 1 час при комнатной температуре.

Разогреть духовку до 180 °C.

Готовое тесто разделить на две части. Из первой части теста раскатать круглый пласт толщиной 3–4 мм и диаметром около 40 см. Аккуратно перенести тесто при помощи скалки в смазанную форму.

На тесто выложить половину картофеля, добавить соль и перец, 1 ст. л. сливочного масла распределить небольшими кусочками. Выложить рыбу с луком, сверху второй слой картофеля. Добавить соль, перец и оставшееся сливочное масло таким же образом.

Из второй части теста раскатать такой же круглый пласт. Аккуратно перенести тесто и уложить поверх пирога, разглаживая ладонями бока, чтобы не образовалось складок. Пальцами плотно прижать край теста на стыке с бортиком нижнего слоя и острым ножом обрезать излишки по окружности пирога. Еще раз пройтись пальцами, плотно защипывая края. Бортик можно оставить как есть, украсить его остатками теста (например, косичкой) либо аккуратно завернуть под пирог. Острым ножом вырезать круглое отверстие для выхода пара на самой высокой точке пирога.

Собрать остатки теста, раскатать в тонкий пласт и вырезать фигурки произвольной формы. Смазать всю поверхность пирога желтком при помощи мягкой кисточки. Затем прикрепить вырезанные из теста фигурки и их также смазать взбитым желтком.

Выпекать в разогретой духовке в течение 1 часа до равномерного зарумянивания. Подавать пирог теплым или комнатной температуры.

Хлеб на палочках (campfire bread)

В детстве мы не упускали возможности поджарить хлеб на костре. Есть огонь — есть ветки с ободранной корой и куски хлеба на них. Даже если огонь — это маленькая печка в спальне у бабушки с дедушкой. Возвращаешься мысленно в эти дни, и ты снова ребенок, у тебя нет никаких других забот, только б хлеб не сгорел и поджарился поскорее. Этот рецепт, конечно, совсем другое дело, это будущие воспоминания моего сына.

При замесе в тесто можно добавить мелко нарезанную

зелень, маслины, вяленые помидоры или пармезан, но сначала попробуйте классическую версию. Хорошо подавать с любимым соусом или к салату.

на 6 штук
160 мл теплой воды
1 ч. л. сухих быстродействующих дрожжей
1 ч. л. сахара
250 г хлебопекарной муки
1/2 ч. л. мелкой соли
растительное масло, для емкости с тестом

В воде растворить дрожжи и сахар, оставить на 10 минут, до появления на поверхности обильной пористой пенки.

В чашу миксера просеять муку с солью, добавить воду с дрожжами. Замесить тесто сначала на медленной скорости, затем на средней. Замешивать тесто в течение 10–15 минут. Из теста сформировать шар, положить в чистую емкость, смазанную растительным маслом, накрыть чистым полотенцем или пищевой пленкой. Оставить при комнатной температуре на 1 час или до визуального увеличения вдвое.

Тесто разделить на 6 равных частей, на рабочей поверхности каждую раскатать в цилиндр диаметром около 1,5 см и длиной 25–30 см. Закрутить каждую заготовку вокруг палки, жарить на углях до зарумянивания.

Грушевый тарт татен

Рецептом этого гениального теста со мной поделилась подруга Катя. Процесс только кажется длинным, на самом деле работы с тестом — почти пять минут, а результат — самое деликатное слоеное облако. В сочетании с карамельными грушами — это пища богов, а если добавить шарик ванильного мороженого… кто за себя сможет отвечать в такой ситуации? А как пахнет на кухне… одновременно поздним летом и ранней осенью.

на 6–8 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

125 г муки + для рабочей поверхности

140 г хорошо охлажденного сливочного масла, порезать на кубики

1/4 ч. л. соли

60 мл ледяной воды

В чашу комбайна сложить муку, масло и соль. Порубить на высокой скорости в крошку, кусочки масла должны быть не больше горошины. Добавить воду и еще раз быстро измельчить до формирования грубого, неоднородного теста с вкраплениями сухой муки и масла. Придать тесту форму диска или квадрата, завернуть в пищевую пленку, отправить в холодильник минимум на 1 час. Либо в морозильник на 10–15 минут.

Присыпать рабочую поверхность мукой, раскатать охлажденное тесто в прямоугольник с длинной стороной около 25 см. Сложить одну из коротких сторон по направлению к центру, накрыть противоположной стороной. Повернуть пласт теста на 90°, снова раскатать в длинный прямоугольник и также сложить втрое. Повторить эту процедуру еще 3 раза.

Всего тесто складывается втрое 5 раз с одинаковой последовательностью. С каждым разом тесто будет выглядеть более гладким и однородным. После 5-го складывания придать тесту форму квадрата при помощи скалки. Завернуть тесто в пищевую пленку, отправить в холод минимум на 1 час или на ночь. Или положить тесто в морозильник, пока готовится начинка.

Разогреть духовку до 180 °С.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

3 груши твердых сортов, очистить от кожицы и семян, разрезать на четвертинки

1 стручок ванили, семена и стручок

сок 1/2 лимона

200 г сахара

50 г сливочного масла, порезать на кубики

щепотка соли

Сложить груши в большую глубокую емкость, семена ванили (стручок сохранить) и лимонный сок аккуратно перемешать, чтобы пряности и сок равномерно покрыли поверхность груш.

Сахар насыпать в чугунную сковороду, поставить на средний огонь, периодически помешивать, пока сахар полностью не превратится в карамель, температура должна достигнуть 160 ˚С. Снять сковороду с огня. Температура будет продолжать расти. Когда она достигнет 175 ˚С, добавить порциями кусочки масла, каждый раз размешивая до однородности. Добавить соль и еще раз размешать.

Поверх карамели положить ванильный стручок, выложить груши. Вернуть сковороду на небольшой огонь и дать грушам немного потомиться в карамели, пока раскатывается тесто.

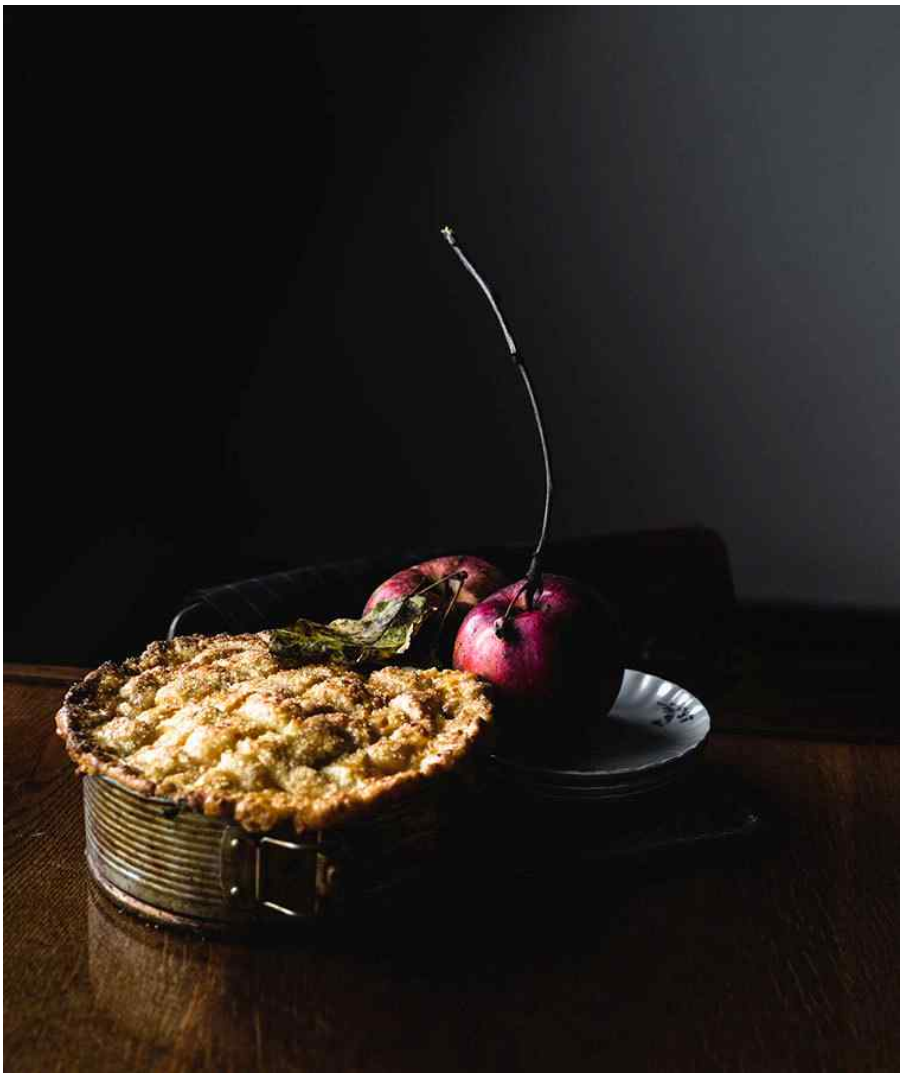
Раскатать охлажденное тесто в квадратный пласт толщиной 3–5 мм, вырезать круг на 2,5 см больше, чем диаметр сковороды.

Снять сковороду с огня, аккуратно уложить тесто поверх начинки, края завернуть под низ между стенками сковороды и грушами. Наколоть поверхность вилкой. Выпекать в разогретой духовке 30–40 минут или до зарумянивания. Достать сковороду из духовки, подождать, пока карамель прекратит кипеть.

Сервировочную тарелку (обязательно бóльшую в диаметре, чем сковорода) положить вверх дном на сковороду. Используя прихватки, захватить блюдо вместе со сковородой и быстро перевернуть, чтобы тарт татен оказался на блюде. Если вдруг кусочки груш прилипли к сковороде или выпали из своего места, вернуть их на место при помощи лопатки.

Подавать горячим или теплым с шариком мороженого.

Яблочный пирог с чеддером



Обожаю понедельники, сильнее, чем большинство людей любят пятницу. И самый простой понедельник для меня может быть веским поводом, чтобы испечь этот пирог. Какой он… будто самое вкусное сырное печенье в сочетании с нежным запеченным яблоком… Яблоко сильно уменьшается в объеме, мы обычно съедаем верхнюю корочку — и уже потом все остальное.

на форму 18 см
ДЛЯ ТЕСТА:
300 г муки

150 г сливочного масла
1 ч. л. сахара
1 ч. л. соли
100 г пармезана, крупно натереть
30 мл ледяной воды, или больше, если потребуется

ДЛЯ НАЧИНКИ:

9-10 средних яблок, очистить, нарезать на кусочки толщиной 2–3 см
сок 1/2 лимона
150 г сахара
1 ч. л. корицы
желток, для смазывания пирога
щепотка сахара, для посыпки

Порубить в крошку муку со сливочным маслом, сахаром и солью. Добавить сыр.

Влить в смесь ледяную воду. Тесто должно собраться в шар. Отправить тесто в холод на 30 минут.

Яблоки сбрызнуть лимонным соком, посыпать сахаром и корицей, перемешать руками.

Тесто разделить на 2 равные части: раскатать тонко, выложить в смазанную маслом форму диаметром 18–20 см. Уложить начинку.

Раскатать оставшееся тесто. Нарезать на полоски шириной около сантиметра. Сформировать решетку поверх начинки, защипнуть плотно края, лишнее обрезать. Пирог смазать желтком и посыпать сахаром.

Выпекать при 180 °С 50–60 минут или до зарумянивания.

Немного остудить. Подавать пирог теплым, можно с шариком мороженого.

* Примечание: может выделяться много яблочного сока, поставить форму не на решетку, а в противень.

Пироги с пеканом

У этих пирогов есть одна романтичная история. Я поехала в Вильнюс, по работе и побыть в одиночестве. Мне важно побыть иногда одной — в такие моменты я расту внутренне, слышу себя, наполняюсь. Перед поездом у меня была пара свободных часов, я бродила по старому городу и набрела на книжный букинистический магазин. И там нашла ее, кулинарную книгу Дэвида Розенгартена Taste. Сокровище ценой всего в два евро. И этот рецепт из этой книги. Иногда я представляю, что у меня будет своя пекарня и вот эти пироги будут заканчиваться почти

сразу же, как попадут на прилавок.

на 10 тарталеток диаметром 8 см
ДЛЯ ТЕСТА:
180 г муки
2 ст. л. сахара
1/2 ч. л. соли
140 г сливочного масла
1 яйцо, желток и белок отдельно
1-2 ст. л. ледяной воды
ДЛЯ НАЧИНКИ:
90 г сливочного масла
100 г коричневого сахара
1/2 ч. л. соли
3 яйца
240 г кукурузного сиропа
150 г пекана, измельчить в крошку
150 г пекана, крупно нарубить
очищенный пекан, для украшения

Для теста в чаше миксера смешать муку, сахар, соль, сливочное масло, протереть руками в крошку. В отдельной емкости смешать белок и ледяную воду, слегка размешать, добавить в тесто. Замесить тесто, сформировать диск, завернуть в пищевую пленку и отправить в холодильник на 1 час.

Слегка припылить мукой рабочую поверхность, разделить тесто на 10 равных частей, раскатать тесто толщиной 3–4 мм. Перенести тесто в формы, равномерно распределить по дну и стенкам, излишки убрать. Заготовки убрать в холодильник на 1 час.

Для начинки в сотейник выложить сливочное масло, растопить на водяной бане. Снять сотейник, добавить сахар, соль, яйца по одному и кукурузный сироп. Размешать до однородности и вернуть сотейник на водяную баню. Постоянно помешивая, довести массу до примерной температуры 70 °С. Снять сотейник и добавить пекан.

Разогреть духовку до 200 °С.

Застелить поверхность тарталеток пергаментом или фольгой и выпекать с грузом 15 минут. Убрать груз и выпекать еще 1 минуту до золотистого цвета.

В отдельной емкости смешать оставшийся желток с 1/8 ч. л. воды. Смазать желтком поверхность тарталеток. Отправить в духовку на 1 минуту.

Снизить температуру духовки до 170 °С.

Выложить начинку и пекан для украшения в тарталетки,

выпекать 40–50 минут до золотистой корочки. Охлаждать минимум 4 часа.

Банановый пирог-перевертыш

Каждое свое утро я стараюсь начинать с благодарности за простые вещи. Это помогает не скатываться в плохое настроение, когда все очень сложно, когда единственным правильным вариантом прожить оставшуюся жизнь кажется остаться под одеялом.

Спасибо рукам, вырастившим эти бананы, земле, солнцу, ветру и дождю, спасибо за возможность иметь их у нас дома, спасибо столяру, который давно-давно сделал наш любимый стол, спасибо иллюстратору, которая нарисовала наши обои, они

делают дом нашим домом, спасибо, что я — человек, что я — это я и сейчас живу на этой планете. Спасибо за этот рецепт и пирог по нему. Продолжать можно бесконечно, это увлекает. Я верю, что любые просьбы скорее услышат где-то там, если ты сначала поблагодаришь от души.

на форму диаметром 22 см
30 г сливочного масла
60 г тростникового сахара
1 ст. л. рома, по желанию
щепотка корицы
3-4 банана (или 6–8 беби-бананов), очистить и разрезать вдоль пополам

ДЛЯ ТЕСТА:

200 г муки, просеять
1 ч. л. разрыхлителя
1/2 ч. л. соды
1/4 ч. л. соли
120 г размягченного сливочного масла
150 г сахара
2 крупных яйца
160 г греческого йогурта комнатной температуры

Разогреть духовку до 180 °С.

В жаропрочной форме растопить сливочное масло, добавить сахар, ром, корицу, держать массу на среднем огне 2–3 минуты до растворения сахара. Выложить бананы срезом вниз. Снять форму с огня.

Для теста в глубокой емкости смешать все сухие ингредиенты.

В чашу блендера выложить сливочное масло и сахар и взбивать 2–3 минуты до растворения сахара и получения воздушной массы. Добавить яйца по одному, тщательно взбивая массу после каждого. Порциями всыпать сухие ингредиенты, чередуя с йогуртом. Размешать до консистенции густого, гладкого и однородного теста.

Выложить тесто в форму с бананами, разровнять поверхность.

Выпекать 45–50 минут, деревянный тестер, вставленный в центр пирога, должен выходить сухим.

Остудить пирог в течение 5 минут, накрыть форму с пирогом тарелкой большего диаметра. При помощи прихваток перевернуть пирог на тарелку.

Подавать теплым.

Звездный ягодный пирог

У меня недавно появилось новое правило: праздновать любые свои победы. Даже самые маленькие. Даже новый вкусный рецепт: это сделать легко — просто насладиться тем, что приготовила. С творожным сыром тесто для пирога получается вкуснейшим, очень эластичным, легко поддающимся на любые кулинарные эксперименты.

на форму 22–23 см

ДЛЯ ТЕСТА:

210 г муки

100 г холодного сливочного масла, нарезать кубиками

100 г творожного сыра

1/2 ч. л. соли

3 ст. л. сахара

2-3 ст. л. ледяной воды

ДЛЯ НАЧИНКИ:

5 яблок, порезать на небольшие кусочки

350 г замороженной вишни, разморозить, слить сок

200 г черники, разморозить, слить сок

1 ст. л. кукурузного крахмала

сливочное масло, для формы

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ:

желток

тростниковый сахар, по вкусу

В глубокой емкости растереть муку со сливочным маслом в крошку. Добавить творожный сыр, соль и сахар. Добавлять воду по 1 ст. л., пока тесто не соберется в шар. Завернуть в пищевую пленку и охладить в холодильнике в течение 30 минут.

Все ингредиенты для начинки смешать в отдельной емкости.

Разогреть духовку до 180 ˚С.

Тесто разделить на две равные части. Первую раскатать толщиной 2–3 мм на рабочей поверхности, присыпанной мукой. Перенести тесто при помощи скалки в форму, смазанную сливочным маслом. Распределить тесто по форме. Края теста должны выходить за края формы. Выложить начинку на тесто. Завернуть края теста на начинку. При запекании объем начинки уменьшится.

Раскатать вторую часть теста. При помощи формочек вырезать звезды, выложить звезды поверх начинки. Смазать верх пирога желтком и посыпать сахаром.

Выпекать пирог около 50 минут до румяной корочки. Подавать теплым.

Лимонное печенье с маком

Можно испечь несколько противней такого печенья и дарить как комплимент гостям на Рождество вкусный чай и это печенье. Но в первую очередь наполнить нашу любимую жестяную коробочку… Ведь зимой с печеньем нужно действовать как с кислородной маской — сначала для себя.

Если раскатать это тесто тонко, получится хрустящее печенье, а если сделать его в два раза толще — тягучее и мягкое. Не могу определиться, как мне нравится больше. Под настроение.

на 20 штук

130 г размягченного сливочного масла
100 г сахара
1 желток
2 ст. л. лимонного сока
цедра 1/2 лимона
200 г муки
1/4 ч. л. разрыхлителя
щепотка соли
20 г мака
1 белок, слегка взбить вилкой
сахар, для посыпки
мак, для посыпки

В чашу миксера выложить сливочное масло и сахар, взбить до полного растворения сахара. Добавить желток. Взбить массу до однородности.

Добавить лимонный сок и цедру. В глубокой чаше смешать муку, разрыхлитель, соль и мак. Добавить сухую смесь к масляной. Замесить тесто, сформировать шар, завернуть в пищевую пленку. Отправить тесто в холодильник на 30 минут.

Припылить рабочую поверхность мукой, раскатать тесто. При помощи формочек или стакана вырезать печенье любой формы.

Белок взбить при помощи венчика до легкой пены.

Выстелить противень пергаментом, выложить печенье. Смазать печенье белком, посыпать сахаром и маком.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 10 минут до золотистого цвета. Остудить на решетке.

Печенье вкуснее через пару часов после выпекания. Хранить в контейнере до 5 дней.

Шоколадное печенье с карамелью и пеканом

Наверное, это все деревенская жизнь вдалеке от торговых центров… Никакой тебе предпраздничной лихорадки и нервного стресса по поводу подарков, украшения дома и завершения дел непременно в уходящем году. Зато печенье хочется печь каждый день, просто ради запаха. И угощать мальчиков, Сашкиных гостей, или упаковывать очередную партию мужу с собой на работу.

Что может сделать вкусное шоколадное печенье вкуснее в миллион раз? На семейном совете мы сделали свой выбор — соленая карамель и орехи. Пекан со своим карамельным послевкусием подходит лучше всего.

на 20–25 штук
ДЛЯ КАРАМЕЛИ:
240 г сахара
120 мл сливок жирностью 33 %, довести до кипения
60 г сливочного масла
1/2 ч. л. морской соли
ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ:
120 г сливочного масла комнатной температуры
100 г сахара
1 яйцо
150 г муки
30 г какао
щепотка соли
50 г очищенного пекана, мелко нарубить
40 г горького шоколада, мелко нарубить
пекан, для украшения

Для карамели всыпать сахар в глубокий сотейник, нагреть на слабом огне, не размешивая. Потряхивать сотейник по мере растворения сахара для равномерного распределения температуры. Продолжать нагревать сахар до насыщенного янтарного цвета. Продолжая размешивать, тонкой струйкой добавить горячие сливки. Осторожно, можно обжечься! Карамель начнет сильно бурлить и выделять много пара! Размешать карамель до однородности. Порциями подмешать масло, добавить соль, размешать деревянной ложкой. Остудить в течение нескольких часов, а лучше оставить на ночь для полного загустения.

Разогреть духовку до 180 °С. Противень застелить пергаментом.

В чашу миксера выложить сливочное масло и сахар, взбить до однородной консистенции и получения пышной светлой массы.

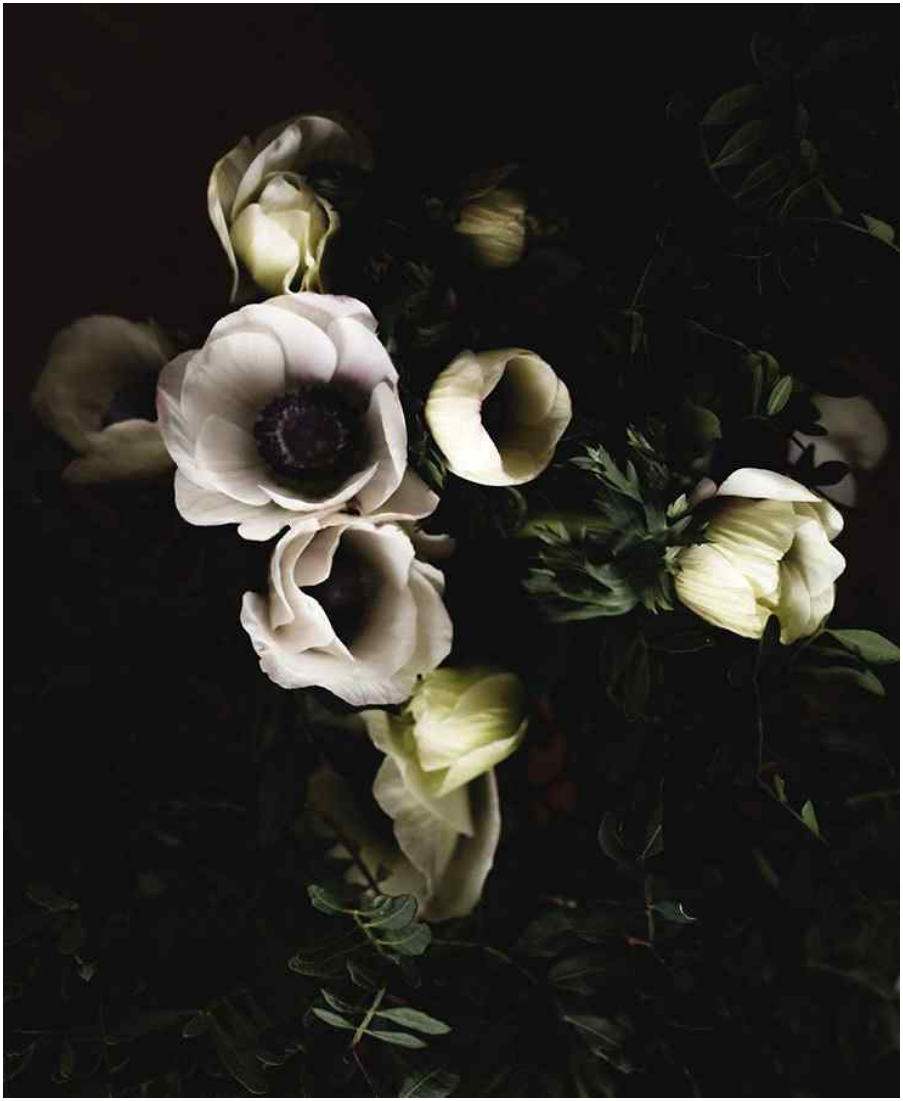
Добавить яйцо и тщательно перемешать. Добавить муку, какао и соль, приготовить однородное тесто.

Добавить в тесто рубленый пекан и шоколад. Сформировать из теста шарики размером с грецкий орех, выложить на противень, приплюснуть печенье. Выпекать около 8 минут до золотистого цвета по краям печенья, но мягкости в центре.

Остудить до комнатной температуры.

Каждое печенье намазать карамелью и украсить половинками

ореха пекан.



Творожные рогалики

Такие рогалики нам часто готовила мама, когда в холодильнике оставался творог, который нужно срочно съесть. Это было ее коронное блюдо, особенно сильно любимое папой. Моя машина времени — приготовить что-то из того времени, когда мы даже не представляли, насколько счастливы.

на 16 штук

ДЛЯ ТЕСТА:

200 г творога (жирностью не менее 9 %) комнатной

температуры

60 г сливочного масла комнатной температуры
200 г муки + для рабочей поверхности
1 ч. л. разрыхлителя

ДЛЯ НАЧИНКИ:

60 г сахара
1 ч. л. корицы
1/2 ч. л. ванильного сахара
1 ч. л. порошка какао
1 ч. л. мака
20 г сахара, для посыпки

В большой глубокой емкости творог размять вилкой со сливочным маслом до однородной консистенции. Просеять в эту смесь муку. Добавить разрыхлитель. Не стоит добавлять сразу всю муку, может понадобиться большее или меньшее количество в зависимости от жирности и влажности творога.

Замесить гладкое нелипкое тесто, скатать его в шар, положить в чистую чашу, накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 1 час.

Тем временем смешать в тарелке сахар с корицей, ванильным сахаром, какао и маком.

Разогреть духовку до 180 °C и застелить противень пергаментом.

По истечении времени присыпать рабочую поверхность мукой, выложить на него тесто, придать форму диска.

Раскатать ровный круг толщиной 1 см. Равномерно распределить по поверхности начинку, затем продолжать раскатывать тесто, вкатывая в него сахар, до толщины теста 4–5 мм.

Острым ножом разрезать получившийся круг на 16 равных секторов. Поочередно свернуть рогалики, начиная от широкого конца к узкому. Каждый дополнительно обвалять в сахаре для посыпки, выложить на подготовленный противень.

Выпекать примерно 20 минут до румяной корочки.

Мамин медовик

Самый любимый торт. В маминой кулинарной книге, куда она записывала рецепты от руки, он проходит под названием «Дамский каприз». У мамы медовик всегда получается вкуснее, чем у меня. Мы готовим торт вечером, чтобы ночь он провел в холодильнике, пропитался и стал лучшим десертом. Секрет в том, чтобы промазывать кремом горячие коржи, только из духовки, один за одним.

на торт диаметром 18 см

ДЛЯ КОРЖЕЙ:
3 ст. л. меда
2 ч. л. соды, погасить уксусом
2 яйца
200 г сахара
60 г сливочного масла
450 г муки
ДЛЯ КРЕМА:
400 г жирной сметаны
250 г сахара
ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО ГАНАША:
50 г темного шоколада, нарезать крупно
50 г сливок жирностью 33%
грецкие орехи, для украшения

Разогреть духовку до 180 ˚С.

В глубокую жаропрочную емкость выложить мед и соду, перемешать. Добавить яйца, сахар, сливочное масло. Поставить тесто на паровую баню на 5 минут, периодически помешивая. Снять емкость с бани и добавить 150 г муки, размешать до однородности. Вернуть тесто на паровую баню на 5 минут. Повторить процедуру еще дважды с оставшейся мукой. После добавления последней порции муки на водяную баню не ставить.

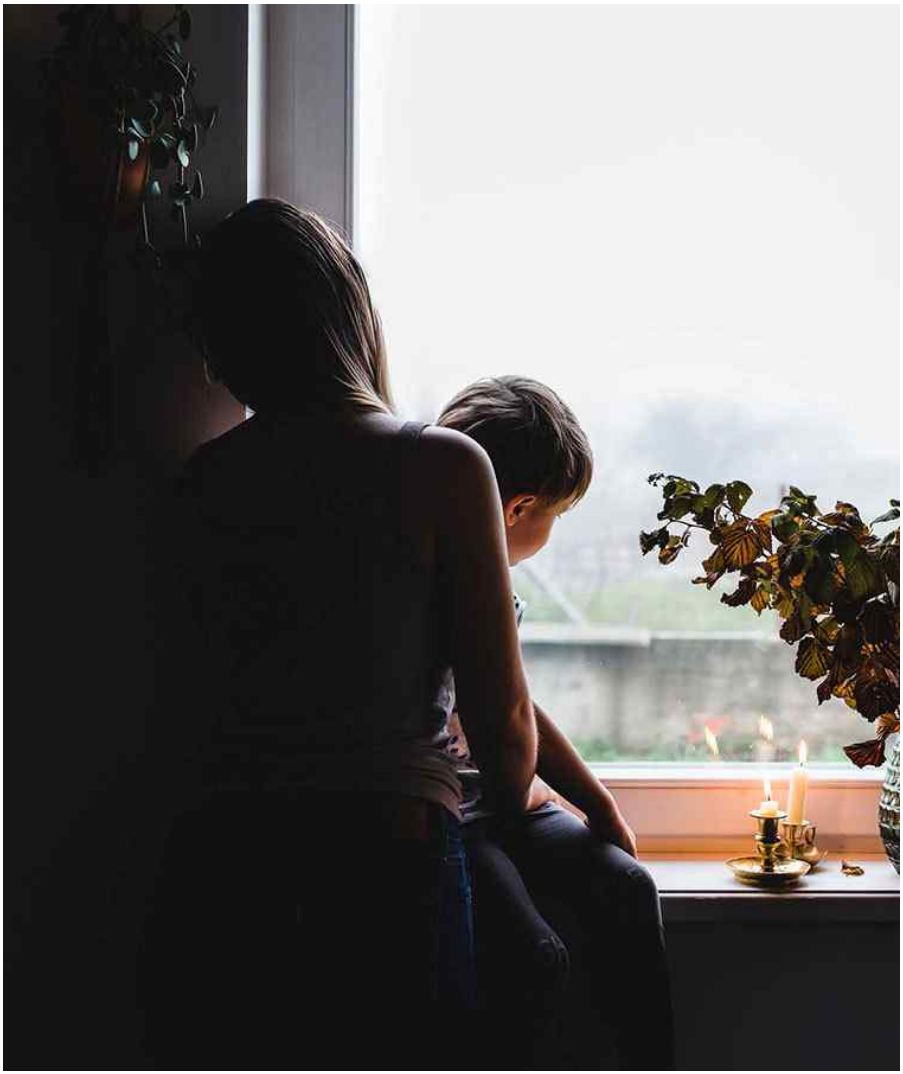
Разделить тесто на 8 равных частей. На рабочей поверхности расстелить пергамент, на нем поочередно тонко, толщиной 2–4 мм, раскатывать каждую часть теста. При помощи ножа вырезать окружность по шаблону (например, тарелки) диаметром 18 см, остатки теста можно не убирать, готовить вместе с коржом. Можно сформировать из остатков теста еще один корж.

Приготовить крем: взбить сметану с сахаром до полного растворения сахара.

Для ганаша сложить шоколад и сливки в небольшой сотейник, поставить сотейник на водяную баню. Растопить шоколад, постоянно помешивая на среднем огне. Должна получиться однородная масса без комочков, гладкая и блестящая. Остудить до комнатной температуры.

Поочередно выпекать коржи в разогретой духовке в течение 3–4 минут или до легкого зарумянивания. Достать из духовки, удалить обрезки. Щедро промазывать каждый горячий корж кремом.

Продолжать чередовать слои горячих коржей и крема. Верхний корж полить шоколадным ганашем, украсить торт рублеными грецкими орехами. Оставить пропитываться в холодильнике на ночь.



Клюква в апельсиновом сахаре

С начала каждого сентября мы ждем сезон клюквы. Я каждый раз мечтаю, что именно в этом году родители наконец возьмут меня с собой на болото собирать эти ягоды, но почему-то каждый раз папа едет туда один, с большим рюкзаком, который по возвращении домой будет полон. Мама перетрет почти всю клюкву с сахаром, и мы всю зиму и март будем пить самые вкусные клюквенные морсы. А из уцелевших ягод мы на пару с Сашкой целый месяц будем делать это угощение.

на 3–4 порции

200 г сахара (1)
250 мл воды
300 г клюквы, вымыть и просушить
100 г сахара (2)
цедра 1 апельсина

В сотейник всыпать сахар (1) и влить воду, на умеренном огне прогреть до полного растворения сахара. Не кипятить. Остудить сироп до комнатной температуры.

Добавить клюкву в сироп и оставить примерно на 10 минут.

В отдельной емкости смешать сахар (2) с апельсиновой цедрой, растереть апельсиновый сахар руками. Высыпать на противень.

Клюкву достать из сиропа при помощи шумовки, выложить на противень с сахаром и тщательно обвалять каждую ягоду. Выложить на пергамент и оставить до полного высыхания, до 8 часов.

Хранить при комнатной температуре максимум 5 дней.

Лимонно-маковый кекс от йотама и иры

Рецепт этого восхитительного, самого вкусного в мире лимонного кекса для меня перевела Ира с испанского, записала от руки вместе с рассказом автора о кексе и отправила мне. Это так трогательно… получить рецепт почти так же, как когда-то мама приносила из учительской, на листочке в клеточку, и потом переписывала в свою тетрадь.

Йотам Оттоленги говорит, что этот кекс — десерт на любой случай жизни, если нужно что-то подать, когда собралась семья, каким бы ни был повод. Даже если случилась катастрофа. А Элен,

соавтор той самой книги с рецептом, взяла бы кекс с собой на необитаемый остров. Звучит многообещающе! И он оправдывает ожидания, в меру сладкий, ароматный, сочный кекс с фантастической глазурью. Его буду готовить еще миллион раз и, пожалуй, поиски лучшего лимонного кекса останавливаю на нем.

на 900 г
ДЛЯ ТЕСТА:
3 яйца
225 г сахара
60 мл сливок жирностью 33%
60 мл овсяного молока
75 г сливочного масла, нарезать кубиками
20 г мака
цедра 3 лимонов
170 г муки
1 1/4 ч. л. разрыхлителя
1/4 ч. л. соли
ДЛЯ ГЛАЗУРИ:
100 г сахарной пудры, просеять
2 ст. л. лимонного сока
сливочное масло, для формы

Разогреть духовку до 160 °С. Форму смазать маслом и застелить пергаментом.

В чашу миксера разбить яйца и всыпать сахар, взбивать на средней скорости 2 минуты. Влить сливки и молоко и взбивать массу еще 2 минуты.

Сливочное масло растопить в сотейнике на медленном огне, оставить остужаться, добавить мак и цедру, размешать.

Муку просеять с разрыхлителем и солью, добавить в чашу миксера к яично-сливочной массе. Аккуратно размешать силиконовой лопаткой до однородности.

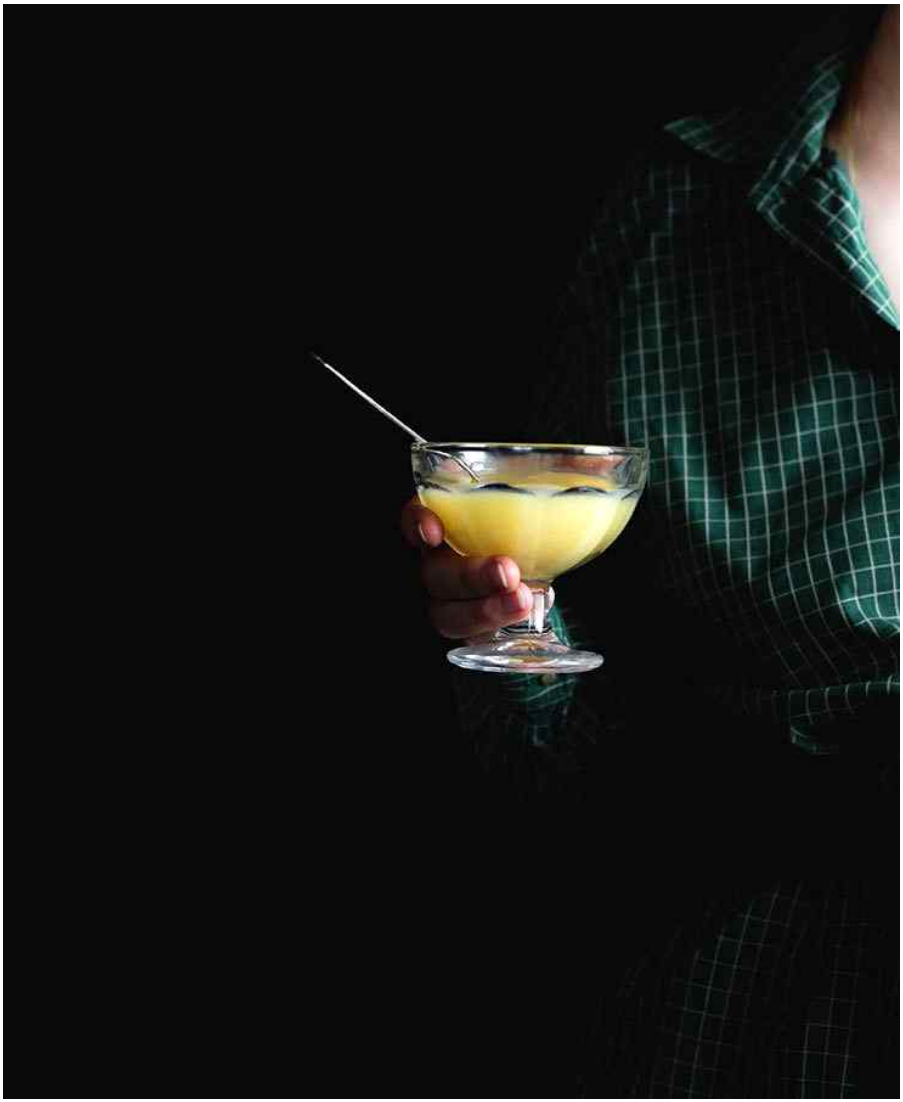
Добавить в тесто сливочное масло, аккуратно размешать до однородности. Вылить тесто в подготовленную форму, оно должно занять примерно 3/4 объема.

Выпекать 55–65 минут. Проверить готовность деревянным тестером, вставленным в центр кекса.

Для глазури смешать сахарную пудру и лимонный сок. Ложкой распределить глазурь по горячему кексу в форме. Остудить кекс в форме в течение 30 минут.

Подавать кекс комнатной температуры.

Лимонный курд



Мне сложно в это поверить, но еще пару лет назад я не любила лимоны и все, что можно из них приготовить. Если в рецепте была указана лимонная цедра, просто опускала этот пункт, и меня все более чем устраивало. Но в один прекрасный момент что-то пошло не так, я попробовала в гостях лимонный торт и после него не могу остановиться. Что я могу сказать? От ненависти до любви и правда один шаг.

Лимонный курд — особенное гастрономическое удовольствие. Если еще ни разу не готовили его, скорее исправляйте это недоразумение. По этому рецепту он получается идеальным — никакого яичного привкуса и не приторно сладкий. Можно использовать как соус к гренкам или блинчикам, как

начинку для эклеров и кексов.

на 250 мл
150 г сахара
цедра 1 лимона
щепотка соли
150 мл лимонного сока (около 3 средних лимонов)
1 яйцо
1 желток
50 г сливочного масла, нарезать на кубики

В глубокий сотейник всыпать сахар, в сахар натереть цедру, размять массу ложкой. Добавить соль и лимонный сок. На среднем огне довести до кипения и полного растворения сахара.

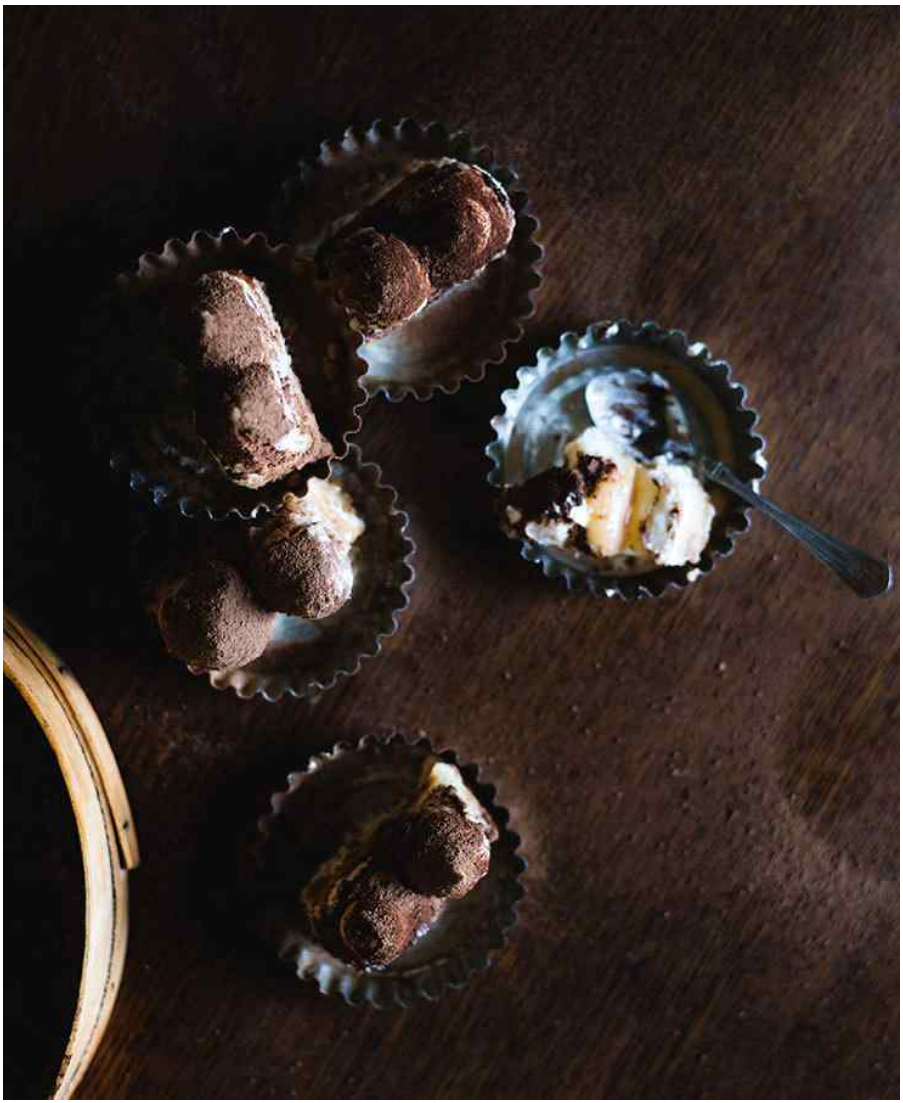
В отдельной емкости взбить яйцо и желток до однородности. В емкость с яйцами влить 1/3 часть горячего лимонного сока, быстро размешать венчиком до однородности.

Вернуть сотейник на огонь, убавить до минимума. Влить яично-лимонную смесь и тщательно размешать венчиком. Периодически помешивая, варить курд на медленном огне 7–9 минут до загустения. Снять сотейник с огня. Добавить сливочное масло и размешать массу до однородности.

Протереть курд через сито. Перелить в чистую банку и остудить. Через пару часов курд загустеет еще сильнее.

Хранить в холодильнике в закрытой емкости не дольше недели.

Цитрусовый тирамису



Я не люблю кофе в десертах, если вижу его в составе — не выберу это ни за что. Поэтому к классическому тирамису я равнодушна, а вот эту версию люблю. В прошлом году он был нашим новогодним десертом, и, думаю, в этом году мы повторим этот опыт. Только сделаем сразу тройную порцию, чтобы не закончился так же быстро, ошибки нужно исправлять.

на 4–6 порций
ДЛЯ КРЕМА:

350 г сливок жирностью 33%
150 г маскарпоне
50 г сахарной пудры, или по вкусу
лимонный курд[4]
200 мл свежевыжатого мандаринового сока
12 шт. печенья «Савоярди»
30 г какао

Для крема в глубокой емкости взбить сливки до твердых пиков. В другой емкости смешать маскарпоне и сахарную пудру. Аккуратно ввести в получившуюся массу сливки, перемешать до однородности без использования миксера, чтобы сливки не осели. Отправить в холодильник на час.

Форму размером 15×20 см застелить фольгой.

Печенье обмакнуть в мандариновый сок на 1–2 секунды. Аккуратно, печенье быстро размокает!

Выложить печенье в один слой плотно друг к другу. На слой печенья выложить слой крема, затем слой лимонного курда, еще один слой печенья, сверху отсадить оставшийся крем при помощи кондитерского мешка с насадкой. Равномерно посыпать какао.

Тирамису убрать в холодильник на 10–12 часов. Чтобы красиво разрезать тирамису на порции, перед подачей убрать десерт на 20 минут в морозильную камеру.

Шведские булочки с шафраном

Мы празднуем Рождество в январе, но 25 декабря нам трудно оставаться в стороне. Мы стоим на том, что праздников много не бывает. Дело за малым — решить, чем будет пахнуть дома сегодня: пряниками, шоколадом или булочками. Я нахожу шафран, который уже пора пристроить, и выбираю эту яркую праздничную выпечку. Замешиваю солнечное тесто, такое мягкое, теплое, податливое… Дома прекрасно. Дома елка с огоньками, булочки, клюквенный морс и «Снежная королева».

на 16–18 булочек

175 мл молока
1/2 ч. л. шафрана
1 ч. л. сахара (1)
1 ст. л. сухих активных дрожжей
50 г сахара (2)
1/2 ч. л. соли
2 яйца
480 г муки
60 г сметаны
60 г сливочного масла, растопить и остудить
ДЛЯ НАЧИНКИ:
40 г сливочного масла, растопить и остудить
200 г готовой маковой начинки с сахаром
ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ:
1 яйцо
щепотка соли
1 ст. л. сливок жирностью от 20%

Для теста влить молоко в сотейник, добавить шафран и сахар (1), размешать венчиком. Подогреть смесь до 35 °С. Вылить смесь в чашу миксера, добавить дрожжи и хорошо размешать массу до растворения дрожжей. Оставить на 10 минут до появления на поверхности пенки.

Добавить сахар (2), соль, яйца. Размешать массу до однородности. Добавить муку порциями. При помощи насадки «крюк» на средней скорости миксера замесить гладкое тесто.

Добавить сметану и сливочное масло. Замесить мягкое, эластичное тесто, не липнущее к рукам. Накрыть чашу миксера с тестом чистым полотенцем и оставить в теплом месте на 1 час.

Раскатать тесто в прямоугольник 40 × 60 см. Смазать тесто растопленным сливочным маслом, разделить прямоугольник теста пополам по длинной стороне, смазать одну половину теста маковой начинкой. Накрыть второй половиной прямоугольника.

Получится прямоугольник 40 × 30 см. Нарезать полоски шириной 1,5–2 см. Не поднимая заготовку с рабочей поверхности и держа ее срезом вверх, начать закручивать улиткой к центру сначала один конец заготовки, а потом второй, в противоположную сторону. Должна получиться булочка в форме латинской буквы S. Повторить процедуру со всеми булочками.

Аккуратно перенести булочки на противень, застеленный пергаментом.

В небольшой емкости смешать все ингредиенты для смазывания булочек и взбить до однородности при помощи венчика. Смазать булочки яично-сливочной смесью.

Разогреть духовку до 180 °C. Выпекать примерно 10–15 минут, или до зарумянивания.

Булочки с корицей и какао

Сосредоточиться на чем-то важном, не обязательно глобальном, но обязательно приносящем удовольствие и немного счастья. Например, на таких булочках, нежных, пропитанных кремом… Люблю дни, когда главная задача звучит как «замесить тесто и не пересушить булочки». Они получатся еще мягче и нежнее, если перед выпеканием добавить сливки.

на 10–12 штук

ДЛЯ ОПАРЫ:

250 мл молока, 35–38 °C
1 ст. л. сухих дрожжей
1 ч. л. сахара
ДЛЯ ТЕСТА:
60 г размягченного сливочного масла
2 ст. л. сахара
450 г муки, просеять
1 ч. л. соли
1 яйцо
ДЛЯ НАЧИНКИ:
80 г тростникового сахара
2 ст. л. корицы
2 ст. л. какао
50 г сливочного масла, растопить и остудить
120 мл сливок жирностью 20 % комнатной температуры, по желанию
ДЛЯ КРЕМА:
250 г творожного сыра
50 г размягченного сливочного масла
80 г сахарной пудры
1 ч. л. ванильного экстракта

Для опары в чаше миксера смешать молоко и дрожжи до растворения и однородности, добавить сахар. Оставить на 10–15 минут для активации дрожжей и появления на поверхности пенки.

Для теста в сотейнике растопить масло с сахаром, остудить до комнатной температуры. В отдельной чаше смешать муку и соль.

В чашу с опарой добавить масляную смесь, яйцо и размешать до однородности. Добавить порциями муку, замесить нелипкое мягкое тесто. Тесто должно получиться упругим, но при этом очень мягким и нежным. Сформировать из теста шар, переложить в большую глубокую емкость, накрыть пищевой пленкой, оставить подходить при комнатной температуре примерно на 1,5–2 часа, до визуального увеличения объема вдвое.

Для начинки в небольшой емкости смешать сахар, корицу и какао. Обмять тесто. Раскатать тесто в прямоугольник 30×40 см, толщиной не более 5 мм, обильно смазать топленым сливочным маслом для начинки. Равномерно посыпать тесто начинкой из сахара, корицы и какао и свернуть тесто в очень плотный рулет по длинной стороне. Разрезать рулет на части длиной 4 см. Выстелить форму для выпечки пергаментом и выложить булочки на расстоянии 1–1,5 см друг от друга. Накрыть форму с

булочками чистым полотенцем и оставить подходить в теплом месте на 20 минут.

Разогреть духовку до 180 °С.

Влить в форму с подошедшими булочками теплые сливки. Выпекать булочки 20–25 минут, или до румяной корочки.

В чашу миксера выложить все ингредиенты для крема, взбить до однородности. Половину крема намазать на горячие булочки, чтобы крем расплавился и пропитал все слои булочек. Оставшийся крем намазать на булочки через 10 минут.

Веганское какао

Эти чашки с зелеными оленями — из моего детства. Когда-то мы любили пить свое какао именно из них, а теперь получается такая же история, но про моего сына. Круговорот людей.

Такое какао гораздо вкуснее, чем обычное, и вообще самое вкусное из всех какао, которые доводилось пробовать. Как-то чересчур восторженно звучит, но каждое слово — чистая правда. Мы его берем в термосе на прогулки вместо чая. Гулять до лесничества, дышать холодным лесом и согреваться какао — такие планы.

на 2 порции

4 шоколадных финика, замочить в теплой воде на 20 минут

500 мл овсяного молока

2 ст. л. какао

2 ст. л. арахисовой пасты (или любой другой ореховой пасты)

щепотка корицы, по желанию

Очистить финики от косточек, положить в чашу блендера.

Добавить молоко, какао, арахисовую пасту и корицу. Взбить на высокой скорости до однородности.

Вылить какао в сотейник, разогреть на среднем огне. Разлить по стаканам или кружкам для подачи. Подавать горячим.

~ ~ ~

КОГДА ВЫ ДАРИТЕ КНИГУ,
ВЫ ДАРИТЕ ЦЕЛЫЙ МИР

ХОТИТЕ ЗНАТЬ БОЛЬШЕ?

Заходите на сайт:
https://eksmo.ru/b2b/

Звоните по телефону:
+7 495 411-68-59, доб. 2261

notes

Примечания

1

Сырую крупу необходимо залить холодной водой на 5 минут, затем тщательно промыть. Можно предварительно подсушить на сухой сковороде. Варить в количестве воды в два раза большем, чем объем киноа. Готовить до полного впитывания воды. Снять с огня, оставить под крышкой на 5 минут, перемешать киноа при помощи вилки.

2

См. рецепт песто из вяленых томатов.

3

См. рецепт гренок.

4

Понадобится половина порции лимонного курда отсюда.